

Für die Woche vom 08.04. bis 12.04.2019

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
08.04.2019	<input type="checkbox"/> Hühnerfrikassee ^{A1,G,I,4,9,10,11} (1223/293) mit Spargel und Champignons Reis (754/180) Broccoligemüse (264/63) <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt ^{G,11} (507/121)	<input type="checkbox"/> Gemüsepfanne ^{A1,C,G,I} (1143/273) mit Spätzle in Kräutersoße ^{(A,C,F,G,I,J)*} 4,11 (96/23) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt ^{G,11} (507/121)
DIENSTAG		
09.04.2019	<input type="checkbox"/> Bolognese vom Rind ^{A1,G,I,J,3,10,11} (808/193) Spaghetti ^{A1,C} „Neapolitanische Art“ ^(846/202) Parmesan ^G (151/36) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)	<input type="checkbox"/> Gefüllte Pfannkuchen ^{A1,C,F,G,(H*)} (1228/294) mit Blattspinat und Hirtenkäse Schnittlauchsoße ^{G,(A,F,I,J)*} 11 (151/36) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)
MITTWOCH		
10.04.2019	<input type="checkbox"/> Putenstreifen in Rahmsoße ^{A1,G,I,10} (880/208) Butterreis ^G (754/180) Kaisergemüse (264/63) <input type="checkbox"/> Buttermilchdessert ^{G,11} (586/140)	<input type="checkbox"/> Topfenstrudel ^{A1,C,G,11} (1528/365) „Österreichischer Art“ Pflaumensoße ^G (377/90) Fruchtkompott ^G (318/76) <input type="checkbox"/> Buttermilchdessert ^{G,11} (586/140)
DONNERSTAG		
11.04.2019	<input type="checkbox"/> Hühnersuppentopf ^{A1,C,I,11} (996/238) mit feinem Gemüse, Hörnleudeln und zartem Hühnerfleisch <input type="checkbox"/> Fruchtkompott ^G (318/76)	<input type="checkbox"/> Couscous ^{A1} (1394/333) (Weizengrieß mit Zucchini-Tomaten-Gemüse) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Fruchtkompott ^G (318/76)
FREITAG		
12.04.2019	<input type="checkbox"/> Flipper-Seelachsfilet paniert ^{A1,D,J} (1197/286) mit Remouladensoße ^{C,J} (490/117) Kartoffelsalat ^J (670/160) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Quark mit Fruchtmark ^{G,11} (557/133)	<input type="checkbox"/> Kartoffeltaschen ^G (1114/266) pikant mit Frischkäse Kräutersoße ^{G,(A,F,I,J)*} 11 (151/36) Butterreis ^G , Blattsalat mit tgl. wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Quark mit Fruchtmark ^{G,11} (557/133)

1 mit Farbstoff
2 mit Phosphat
3 mit Konservierungsstoffen
4 mit Antioxidationsmittel
5 mit Geschmacksverstärker
6 mit Süßungsmittel
7 mit Schwefelung
8 geschwärzt z. B. Oliven
9 Stabilisatoren
10 Stärke in Fleischerzeugnissen
11 Aromastoffe

A Glutenhaltiges Getreide
A1: Weizen
A2: Roggen
A3: Gerste
A4: Hafer
A5: Dinkel
A6: Kamut

B Krebstiere
C Eier / Eiprodukte
D Fisch / Fischprodukte
E Erdnüsse
F Sojabohnen
G Milch / Milchprodukte

H Schalenfrüchte
H1: Mandeln
H2: Haselnüsse
H3: Walnüsse
H4: Kaschunüsse
H5: Pekannüsse
H6: Paranüsse
H7: Pistazien
H8: Macadamia- oder
Queenlandnüsse

I Sellerie
J Senf
K Sesamsamen
L Schwefeldioxid
M Sulfite
N Lupinen
N Weichtiere

Alle Speisen mit jodiertem Speisesalz.
Über die enthaltenen Zusatzstoffe und
allergenen Stoffe informiert Sie gerne
unsere Küche. Telefon: 07221 91 2158
e-mail: r.seibert@klinikum-mittelbaden.de

**Guten Appetit
Ihr Küchenteam**

Für die Woche vom 15.04. bis 19.04.2019

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
15.04.2019	<input type="checkbox"/> Linseneintopf ^{A1,C,F,G,I,1,3,4,5,11} (2172/518) mit Spätzle ^{5,11} und Wienerle Scheiben <input type="checkbox"/> Froop-Joghurt mit Fruchtmark ^{G,11} (444/106)	<input type="checkbox"/> Kaiserschmarren ^{A1,C,G,11} (2462/588) mit Zimt & Zucker Vanillesoße ^{G,1,9,11} (741/177) Apfelmus ⁶ (356/85) <input type="checkbox"/> Froop-Joghurt mit Fruchtmark ^{G,11} (444/106)
DIENSTAG		
16.04.2019	<input type="checkbox"/> Seelachsfilet im Knuspermantel ^{A1,D,G,J} (1197/286) mit Remouladensoße ^{C,J} (490/117) Kartoffelsalat ^J , Blattsalat mit tgl. wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Vanille-Quark-Creme ^{G,11} (433/103)	<input type="checkbox"/> Pariser Gemüsestrudel ^{A1,C,G,I} (1976/472) im Blätterteig gebacken Schnittlauchsoße ^{G,(A,F,I,J)*,11} (151/36) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Vanille-Quark-Creme ^{G,11} (433/103)
MITTWOCH		
17.04.2019	<input type="checkbox"/> Geflügel-Cordon-Bleu ^{A1,G,I,3,10,11} (1206/288) Rahmkartoffeln ^{C,G,I,(A,B,D,E,F,H,J,K,L,M,N*)} (703/168) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Fruchtkompott ⁶ (318/76)	<input type="checkbox"/> Gemüsebolognese ^F (724/173) mit Spaghetti ^{A1,C} (846/202) Parmesankäse ^{C,G,3} (151/36) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Fruchtkompott ⁶ (318/76)
DONNERSTAG		
18.04.2019	<input type="checkbox"/> Bratwurstschnecke ^{L,J,9} (1306/312) mit Kartoffelpüree ^{G,I,(A*)} (528/126) Bohnen à la Crème ^{A1,G,I} (214/51) <input type="checkbox"/> Naturjoghurt ^G (289/69)	<input type="checkbox"/> Kräuterspätzle ^{A1,C,G,I} (2068/494) mit Röstzwiebeln und Käse Vegetarischer Soße ^{(A,C,F,G,I,J)*,4,11} (96/23) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Naturjoghurt ^G (289/69)
FREITAG		
19.04.2019	<input type="checkbox"/> Lachsmedaillon ^D (725/175) in Sahnesoße ^{A1,G,11} (293/70) Butternudeln ^{A1,C,G} (846/202) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Fruchtyoghurt ^{G,11} (507/121)	<input type="checkbox"/> Palatschinken ^{A1,C,G} (737/176) mit Champignons à la Crème Schnittlauchsoße ^{G,(A,F,I,J)*,11} (151/36) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Fruchtyoghurt ^{G,11} (507/121)

1 mit Farbstoff
2 mit Phosphat
3 mit Konservierungsstoffen
4 mit Antioxidationsmittel
5 mit Geschmacksverstärker
6 mit Süßungsmittel
7 mit Schwefelung
8 geschwärzt z. B. Oliven
9 Stabilisatoren
10 Stärke in Fleischerzeugnissen
11 Aromastoffe

A Glutenhaltiges Getreide
A1: Weizen
A2: Roggen
A3: Gerste
A4: Hafer
A5: Dinkel
A6: Kamut

B Krebstiere
C Eier / Eiprodukte
D Fisch / Fischprodukte
E Erdnüsse
F Sojabohnen
G Milch / Milchprodukte

H Schalenfrüchte
H1: Mandeln
H2: Haselnüsse
H3: Walnüsse
H4: Kaschunüsse
H5: Pekannüsse
H6: Paranüsse
H7: Pistazien
H8: Macadamia- oder
Queenlandnüsse

I Sellerie
J Senf
K Sesamsamen
L Schwefeldioxid
M Lupinen
N Weichtiere

Alle Speisen mit jodiertem Speisesalz.
Über die enthaltenen Zusatzstoffe und
allergenen Stoffe informiert Sie gerne
unsere Küche. Telefon: 07221 91 2158
e-mail: r.seibert@klinikum-mittelbaden.de

**Guten Appetit
Ihr Küchenteam**

Für die Woche vom 22.04. bis 26.04.2019

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
22.04.2019	<input type="checkbox"/> Seelachs ^{A1,D,J} (620/148) in Butter gebraten Estragonjus ^{(A,C,F,G,I,J)*,4,11} (96/23) Salzkartoffeln, Blattsalat mit tgl. wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Fruchtkompott ⁶ (318/76)	<input type="checkbox"/> Spinat-Karottenrösti ^{A1,A4,C,G,I} (1478/355) mit Tzatziki ^G (147/35) Tomatensalat mit Vinaigrette ^{L,J,11} (264/63) <input type="checkbox"/> Fruchtkompott ⁶ (318/76)
DIENSTAG		
23.04.2019	<input type="checkbox"/> Hackfleischküchle ^{A1,C,J} (1758/420) gegrillt mit Bratensoße ^{(A,C,F,G,I,J)*,4,11} (96/23) Nudeln ^{A1,C} (846/202) Kohlrabigemüse (243/58) <input type="checkbox"/> Quark mit Fruchtmarm ^{G,11} (557/133)	<input type="checkbox"/> Reis-Knuspersticks ^{A1,A3,11} (602/144) „Tropicana“ ^{C,F,J} mit Tomaten-Zucchiniemüse (440/105) Salat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Quark mit Fruchtmarm ^{G,11} (557/133)
MITTWOCH		
24.04.2019	<input type="checkbox"/> Kalbsbratwurst ^{I,J,4,9,11} (1934/462) mit Bratensoße ^{(A,C,F,G,I,J)*,4,11} (96/23) Kartoffelpüree ^{G,I,(A*)} (528/126) Brokkoligemüse (264/63) <input type="checkbox"/> Pudding ^{G,1,6,11} (502/120)	<input type="checkbox"/> Armer Ritter ^{A1,C,G,11} (2529/604) (Hefeteigwürfel paniert mit Zimt & Zucker gebacken) Vanillesoße ^{G,1,9,11} (741/177) Apfelmus ⁶ (232/85) <input type="checkbox"/> Pudding ^{G,1,6,11} (502/120)
DONNERSTAG		
25.04.2019	<input type="checkbox"/> Maultascheneintopf ^{A1,C,G,I,9,10,11} (1482/354) mit feinem Würfelgemüse in Geflügelbrühe <input type="checkbox"/> Vanillegrießdessert ^{A1,G,11} (440/105)	<input type="checkbox"/> Käsetortellini ^{A1,C,G,(A,B,D,E,H,I,J,N*)} (2315/553) mit fruchtiger Tomatensoße ¹¹ (126/30) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Vanillegrießdessert ^{A1,G,11} (440/105)
FREITAG		
26.04.2019	<input type="checkbox"/> Putengulasch ^{A1,G,I,1,2,4,9,10,11} (1103/263) in Rahmsauce mit Spätzle ^{A1,C,(I*)} (1005/240) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Froop-Joghurt mit Fruchtmarm ^{G,11} (444/106)	<input type="checkbox"/> Gemüsemaultaschen ^{A1,C,I,(G*),9} (1055/252) pikant gefüllt mit Schnittlauchkäsesauce ^{A1,G,(C*),9} (431/103) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Froop-Joghurt mit Fruchtmarm ^{G,11} (444/106)

1 mit Farbstoff
2 mit Phosphat
3 mit Konservierungsstoffen
4 mit Antioxidationsmittel
5 mit Geschmacksverstärker
6 mit Süßungsmittel
7 mit Schwefelung
8 geschwärzt z. B. Oliven
9 Stabilisatoren
10 Stärke in Fleischerzeugnissen
11 Aromastoffe

A Glutenhaltiges Getreide
A1: Weizen
A2: Roggen
A3: Gerste
A4: Hafer
A5: Dinkel
A6: Kamut

B Krebstiere
C Eier / Eiprodukte
D Fisch / Fischprodukte
E Erdnüsse
F Sojabohnen
G Milch / Milchprodukte

H Schalenfrüchte
H1: Mandeln
H2: Haselnüsse
H3: Walnüsse
H4: Kaschunüsse
H5: Pekannüsse
H6: Paranüsse
H7: Pistazien
H8: Macadamia- oder
Queenlandnüsse

I Sellerie
J Senf
K Sesamsamen
L Schwefeldioxid
M Sulfite
N Lupinen
N Weichtiere

Alle Speisen mit jodiertem Speisesalz.
Über die enthaltenen Zusatzstoffe und
allergenen Stoffe informiert Sie gerne
unsere Küche. Telefon: 07221 91 2158
e-mail: r.seibert@klinikum-mittelbaden.de

**Guten Appetit
Ihr Küchenteam**

Für die Woche vom 29.04. bis 03.05.2019

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
29.04.2019	<input type="checkbox"/> Putenschnitzel paniert ^{A1,C,(I,J)*,10} (1172/286) Rahmkartoffeln ^{C,G,I,(A,B,D,E,F,H,J,K,L,M,N)*} (703/168) Feine Erbsen (590/141) <input type="checkbox"/> Grießpudding mit Fruchtspiegel ^{A1,C,G,1,11} (532/127)	<input type="checkbox"/> Sesam-Karotten-Sticks ^{A1,I,K} (1151/275) gebacken Schupfnudeln ^{A1,C,(G*)} (1068/255) Ratatouille ^{F,9} (243/58) <input type="checkbox"/> Grießpudding mit Fruchtspiegel ^{A1,C,G,1,11} (532/127)
DIENSTAG		
30.04.2019	<input type="checkbox"/> Fleischfrikadelle ^{A1,C,J} (1758/420) gebraten mit Bratensoße ^{(A,C,F,G,I,J)*,4,11} (96/23) Kartoffelpüree ^{G,I,(A*)} (528/126) Karottengemüse (239/57) <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt ^{G,11} (507/121)	<input type="checkbox"/> Lasagne ^{A1,G,I,11} (1758/420) mit Blattspinat ^(C,D,F*) gefüllt Tomatensoße ¹¹ (126/40) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt ^{G,11} (507/121)
MITTWOCH		
01.05.2019	<input type="checkbox"/> Maultaschen ^{A1,C,I,(G*),9,10} (2240/535) mit Lauch-Schinken- Käsesoße ^{A1,G,(C*),9} (431/103) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)	<input type="checkbox"/> Marillenstrudel ^{A1,C,G,11} (1528/365) mit Vanillesoße ^{G,1,9,11} (741/177) Zwetschgenkompott ⁶ (382/90) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)
DONNERSTAG		
02.05.2019	<input type="checkbox"/> Kartoffelsuppe ^{A1,I,J,2,11} (2035/486) mit Wienerlescheiben und Apfelkuchen ^{A1,C,G,(F,H,J,K,M)*,2} (716/171) <input type="checkbox"/> Buttermilchdessert ^{G,11} (586/140)	<input type="checkbox"/> Gefüllte Zucchini ^{G,11} (423/101) mit pikanter Gemüsefüllung ^{(A,C,F,H,I,J)*} Tomatensoße ¹¹ (126/30) Butterreis ^G (754/180) <input type="checkbox"/> Buttermilchdessert ^{G,11} (586/140)
FREITAG		
03.05.2019	<input type="checkbox"/> Flipper-Seelachsfilet paniert ^{A1,D,J} (1197/286) mit Portion Mayonnaise ^{C,J} (490/117) Kartoffelsalat (670/160) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Quark mit Fruchtmark ^{G,11} (557/133)	<input type="checkbox"/> Schwäbische Kässpätzlen ^{A1,C,G,(I*)} (2014/481) mit Käse ^{A1,F,G,I} überschmolzen Vegetarischer Soße ^{(A,C,F,G,I,J)*,4,11} (96/23) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Quark mit Fruchtmark ^{G,11} (557/133)

1 mit Farbstoff
 2 mit Phosphat
 3 mit Konservierungsstoffen
 4 mit Antioxidationsmittel
 5 mit Geschmacksverstärker
 6 mit Süßungsmittel
 7 mit Schwefelung
 8 geschwärzt z. B. Oliven
 9 Stabilisatoren
 10 Stärke in Fleischerzeugnissen
 11 Aromastoffe

A Glutenhaltiges Getreide
 A1: Weizen
 A2: Roggen
 A3: Gerste
 A4: Hafer
 A5: Dinkel
 A6: Kamut

B Krebstiere
 C Eier / Eiprodukte
 D Fisch / Fischprodukte
 E Erdnüsse
 F Sojabohnen
 G Milch / Milchprodukte

H Schalenfrüchte
 H1: Mandeln
 H2: Haselnüsse
 H3: Walnüsse
 H4: Kaschunüsse
 H5: Pekannüsse
 H6: Paranüsse
 H7: Pistazien
 H8: Macadamia- oder
 Queenlandnüsse

I Sellerie
 J Senf
 K Sesamsamen
 L Schwefeldioxid
 M Sulfite
 N Weichtiere

Alle Speisen mit jodiertem Speisesalz.
 Über die enthaltenen Zusatzstoffe und
 allergenen Stoffe informiert Sie gerne
 unsere Küche. Telefon: 07221 91 2158
 e-mail: r.seibert@klinikum-mittelbaden.de

**Guten Appetit
 Ihr Küchenteam**

Für die Woche vom 06.05. bis 10.05.2019

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
06.05.2019	<input type="checkbox"/> Kräuterpfannkuchen ^{A1,C,G,I,J} mit Rinderhaschee ^{(F,H,J)*} ,3,10,11 (1629/389) Tomatensoße mit Gemüsewürfel ^{(G,I,(A*))} (167/40) Parmesan ^G (151/36) Bohnensalat ^{l,J,11} (234/56) <input type="checkbox"/> Vanillegrießdessert ^{A1,G,11} (440/105)	<input type="checkbox"/> Apfelstrudel ^{A1,(G*),1} (2525/603) in Blätterteig gebacken Vanillesoße ^{G,1,9,11} (741/177) Fruchtkompott ⁶ (318/76) <input type="checkbox"/> Vanillegrießdessert ^{A1,G,11} (440/105)
DIENSTAG		
07.05.2019	<input type="checkbox"/> Schweinegeschnetzeltes ^{A1,G,I,10,11} (1277/305) „Züricher Art“ in Rahm Schupfnudeln ^{A1,C,(G,I)*} (1068/255) Erbsengemüse (590/141) <input type="checkbox"/> Froop-Joghurt mit Fruchtmark ^{G,11} (444/106)	<input type="checkbox"/> Kartoffeltaschen ^G (1114/266) pikant mit Frischkäse Béchamelsoße ^{G,(A,F,I,J*),11} (151/36) Butterreis ^G , Blattsalat mit tgl. wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Froop-Joghurt mit Fruchtmark ^{G,11} (444/106)
MITTWOCH		
08.05.2019	<input type="checkbox"/> Hähnchenbrustfilet ^{A1,(G,I*),4,7,10} (804/190) in Knusperpanade mit Rahmkartoffeln ^{C,G,I,(A-N*)} (703/168) Leipziger Allerlei (264/63) <input type="checkbox"/> Orangen (293/70)	<input type="checkbox"/> Spaghetti Funghi ^{A1,C,G,I} (846/202) mit Käse-Pilz-Rahmsoße ^{G,9,11} (167/40) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J} (230/55) <input type="checkbox"/> Orangen (293/70)
DONNERSTAG		
09.05.2019	<input type="checkbox"/> Puten-Piccata-Milanese ^{A1,C,G,1,2,3,10} (1193/285) in der Käse-Ei-Hülle ^(F,H,I,J*) mit Tomatensoße ¹¹ (126/30) Butterreis ^G (754/180) ZucchiniGemüse (222/53) <input type="checkbox"/> Milchstrudel ^{G,1,11} (779/186)	<input type="checkbox"/> Gemüseschnitzel ^{A1,C,G,I} (1137/273) mit Schnittlauchsoße ^{G,(A,F,I,J*),11} (151/36) Bulgur ^{A1} (670/160) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Milchstrudel ^{G,1,11} (779/186)
FREITAG		
10.05.2019	<input type="checkbox"/> Alaska Seelachsstreifen ^{A1,D} (1105/264) in Mehrkompanade ^(C,G,N*) Remoulade ^{C,J} (490/117) Kartoffelsalat (670/160) Gurkensalat ^l (264/63) <input type="checkbox"/> Buttermilchdessert ^{G,11} (586/140)	<input type="checkbox"/> Gefüllte Paprika ^{A1,(C,F,G,I,J*)} (416/99) mit Tomatensoße ¹¹ (126/30) Butterreis ^G (754/180) <input type="checkbox"/> Buttermilchdessert ^{G,11} (586/140)

1 mit Farbstoff
 2 mit Phosphat
 3 mit Konservierungsstoffen
 4 mit Antioxidationsmittel
 5 mit Geschmacksverstärker
 6 mit Süßungsmittel
 7 mit Schwefelung
 8 geschwärzt z. B. Oliven
 9 Stabilisatoren
 10 Stärke in Fleischerzeugnissen
 11 Aromastoffe

A Glutenhaltiges Getreide
 A1: Weizen
 A2: Roggen
 A3: Gerste
 A4: Hafer
 A5: Dinkel
 A6: Kamut

B Krebstiere
 C Eier / Eiprodukte
 D Fisch / Fischprodukte
 E Erdnüsse
 F Sojabohnen
 G Milch / Milchprodukte

H Schalenfrüchte
 H1: Mandeln
 H2: Haselnüsse
 H3: Walnüsse
 H4: Kaschunüsse
 H5: Pekannüsse
 H6: Paranüsse
 H7: Pistazien
 H8: Macadamia- oder Queenlandnüsse

I Sellerie
 J Senf
 K Sesamsamen
 L Schwefeldioxid
 M Sulfite
 N Lupinen
 N Weichtiere

Alle Speisen mit jodiertem Speisesalz. Über die enthaltenen Zusatzstoffe und allergenen Stoffe informiert Sie gerne unsere Küche. Telefon: 07221 91 2158 e-mail: r.seibert@klinikum-mittelbaden.de

**Guten Appetit
Ihr Küchenteam**

Für die Woche vom 13.05. bis 17.05.2019

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
13.05.2019	<input type="checkbox"/> Rindergulasch ^{A1,F,4,10,11} (1005/240) „Ungarische Art“ Serviettenknödel ^{A1,C,(G,I)} (1264/302) Erbsen (590/141) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)	<input type="checkbox"/> Apfelküchle ^{A1,C,G} (1224/293) mit Zimt & Zucker (255/61) Vanillesoße ^{G,1,9,11} (741/177) Fruchtkompott ⁶ (318/76) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)
DIENSTAG		
14.05.2019	<input type="checkbox"/> Currywurst vom Schwein ^{G,I,J,3,4} (1918/458) in pikanter Soße ^{I,J,3} (343/82) mit Countrykartoffelwürfel ^{A1,1} (871/208) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Quark mit Fruchtmark ^{G,11} (557/133)	<input type="checkbox"/> Spinat-Dinkel-Puffer ^{A1,A5,C,G,I} (1560/374) mit Béchamelsoße ^{G,(A,F,I,J),11} (151/36) Kartoffeln (481/115) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Quark mit Fruchtmark ^{G,11} (557/133)
MITTWOCH		
15.05.2019	<input type="checkbox"/> Kräuterpfannkuchen ^{A1,C,G,I,J} (821/196) mit buntem Kaisergemüse und Sauce à la Hollandaise ^{C,G,(A,F,I,J),11} (275/65) <input type="checkbox"/> Fruchtkompott ⁶ (318/76)	<input type="checkbox"/> Vollkornspaghetti ^{A1,F} (1424/340) mit Käsesoße ^{A1,G,(C),9} (431/103) und Gemüsestreifen Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Fruchtkompott ⁶ (318/76)
DONNERSTAG		
16.05.2019	<input type="checkbox"/> Karotteneintopf ^{A1,I,J,2,11} (2035/468) mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und würzigen Würstchen in Scheiben <input type="checkbox"/> Pudding ^{G,1,6,11} (502/120)	<input type="checkbox"/> Ofenfrische Lasagne ^{A1,G,I,11} (1687/403) mit Grillgemüse ^(C,D,F) gefüllt Kräutersoße ^{G,(A,F,I,J),11} (151/36) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Pudding ^{G,1,6,11} (502/120)
FREITAG		
17.05.2019	<input type="checkbox"/> Moussaka ^{A1,F,G,I} (1308/313) Hack-Auberginen-Auflauf ^(C,D*) Ratatouillegemüse ^{F,9} (243/58) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Vanillegrießdessert ^{A1,G,11} (440/105)	<input type="checkbox"/> Topfenstrudel ^{A1,C,G,11} (1528/365) „Österreicher Art“ Pflaumensoße ⁶ (377/90) Fruchtkompott ⁶ (318/76) <input type="checkbox"/> Vanillegrießdessert ^{A1,G,11} (440/105)

1 mit Farbstoff
 2 mit Phosphat
 3 mit Konservierungsstoffen
 4 mit Antioxidationsmittel
 5 mit Geschmacksverstärker
 6 mit Süßungsmittel
 7 mit Schwefelung
 8 geschwärzt z. B. Oliven
 9 Stabilisatoren
 10 Stärke in Fleischerzeugnissen
 11 Aromastoffe

A Glutenhaltiges Getreide
 A1: Weizen
 A2: Roggen
 A3: Gerste
 A4: Hafer
 A5: Dinkel
 A6: Kamut

B Krebstiere
 C Eier / Eiprodukte
 D Fisch / Fischprodukte
 E Erdnüsse
 F Sojabohnen
 G Milch / Milchprodukte

H Schalenfrüchte
 H1: Mandeln
 H2: Haselnüsse
 H3: Walnüsse
 H4: Kaschunüsse
 H5: Pekannüsse
 H6: Paranüsse
 H7: Pistazien
 H8: Macadamia- oder Queenlandnüsse

I Sellerie
 J Senf
 K Sesamsamen
 L Schwefeldioxid
 M Lupinen
 N Weichtiere

Alle Speisen mit jodiertem Speisesalz. Über die enthaltenen Zusatzstoffe und allergenen Stoffe informiert Sie gerne unsere Küche. Telefon: 07221 91 2158 e-mail: r.seibert@klinikum-mittelbaden.de

**Guten Appetit
Ihr Küchenteam**

Für die Woche vom 20.05. bis 24.05.2019

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
20.05.2019	<input type="checkbox"/> Kassler ^{(I,L*),3,4} (523/123) aus dem Wurzelsud mit Bratensoße ^{(A,C,F,G,I,J*),4,11} (96/23) Leipziger Allerlei (264/63) Kartoffelpüree ^{G,I,(A*)} (528/126) <input type="checkbox"/> Milchstrudel ^{G,1,11} (779/186)	<input type="checkbox"/> Pancakes ^{A1,C,G,(B-N*),11} (3182/760) (kleine Pfannkuchen) mit Vanillesoße ^{G,1,9,11} (741/177) Fruchtkompott ⁶ (318/76) <input type="checkbox"/> Milchstrudel ^{G,1,11} (779/186)
DIENSTAG		
21.05.2019	<input type="checkbox"/> Alaska Seelachs gebraten ^{A1,D,G} (620/48) in Dillsoße ^{G,(A,F,I,J*),11} (151/36) Salzkartoffeln (481/115) Zucchini Gemüse (222/53) <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt ^{G,11} (507/121)	<input type="checkbox"/> Nudel-Gemüse-Gratin ^{A1,C,G,I,9,11} (728/174) mit fruchtiger Tomatensoße ¹¹ (126/30) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt ^{G,11} (507/121)
MITTWOCH		
22.05.2019	<input type="checkbox"/> Nudelsuppeneintopf ^{A1,C,G,I,9,10,11} (1482/354) mit Maultaschen in Streifen <input type="checkbox"/> Schokopudding mit Sahne ^{A1,G,11} (576/138)	<input type="checkbox"/> Grünkohl-Hanf-Burger (423/101) Tomaten-Paprika-Soße ^{(A,C,F,G,I,J*),4,11} (96/23) Kartoffelwedges ¹¹ (189/791) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Schokopudding mit Sahne ^{A1,G,11} (576/138)
DONNERSTAG		
23.05.2019	<input type="checkbox"/> Geflügelfleischbällchen ^{A1} (461/110) in Kräuterrahmsoße ^{G,9,11} (167/40) Butternudeln ^{A1,C,G} (846/202) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)	<input type="checkbox"/> Kräuterspätzle ^{A1,C,G,I} (2068/494) mit Röstzwiebeln u. Käse überschmolzen Vegetarischer Soße ^{(A,C,F,G,I,J*),4,11} (96/23) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)
FREITAG		
24.05.2019	<input type="checkbox"/> Bratwurstschnecke ^{I,J,9,11} (1306/312) mit Bratenjus ^{(A,C,F,G,I,J*),4,11} (96/23) Kaisergemüse (264/63) Salzkartoffeln (481/115) <input type="checkbox"/> Buttermilchdessert ^{G,11} (586/140)	<input type="checkbox"/> Blumenkohl-Käse-Medaillon ^{A1,C,G,I} (1143/273) mit Tomaten-Basilikumsoße ¹¹ (126/30) Butterreis ^G (754/180) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Buttermilchdessert ^{G,11} (586/140)

1 mit Farbstoff
2 mit Phosphat
3 mit Konservierungsstoffen
4 mit Antioxidationsmittel
5 mit Geschmacksverstärker
6 mit Süßungsmittel
7 mit Schwefelung
8 geschwärzt z. B. Oliven
9 Stabilisatoren
10 Stärke in Fleischerzeugnissen
11 Aromastoffe

A Glutenhaltiges Getreide
A1: Weizen
A2: Roggen
A3: Gerste
A4: Hafer
A5: Dinkel
A6: Kamut

B Krebstiere
C Eier / Eiprodukte
D Fisch / Fischprodukte
E Erdnüsse
F Sojabohnen
G Milch / Milchprodukte

H Schalenfrüchte
H1: Mandeln
H2: Haselnüsse
H3: Walnüsse
H4: Kaschunüsse
H5: Pekannüsse
H6: Paranüsse
H7: Pistazien
H8: Macadamia- oder
Queenlandnüsse

I Sellerie
J Senf
K Sesamsamen
L Schwefeldioxid
M Sulfite
N Lupinen
N Weichtiere

Alle Speisen mit jodiertem Speisesalz.
Über die enthaltenen Zusatzstoffe und
allergenen Stoffe informiert Sie gerne
unsere Küche. Telefon: 07221 91 2158
e-mail: r.seibert@klinikum-mittelbaden.de

**Guten Appetit
Ihr Küchenteam**

Für die Woche vom 27.05. bis 31.05.2019

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
27.05.2019	<input type="checkbox"/> Rindergulasch ^{A1,F,4,10,11} „Ungarische Art“ (1005/240) Serviettenknödel ^{A1,C,(G,I)} (1264/302) Erbsen (590/141) <input type="checkbox"/> Quark mit Fruchtmark ^{G,11} (557/133)	<input type="checkbox"/> Polenta-Spinat-Taschen ^{A1,G,I,J,(C,F*)} (1164/278) mit Tomatensoße ¹¹ (126/30) Kartottensalat ^K (352/85) <input type="checkbox"/> Quark mit Fruchtmark ^{G,11} (557/133)
DIENSTAG		
28.05.2019	<input type="checkbox"/> Gebrillte Schweinshäxle ^{F,10} mit Bratensoße ^(A,C,F,G,I,J*) (1139/272) Semmelknödel ^{A1,C,G} (1264/302) Krautsalat ^{A,C,G,I,J} (264/63) <input type="checkbox"/> Vanillegrießdessert ^{A1,G,11} (440/105)	<input type="checkbox"/> Mezzaluna Formaggio ^{A1,C,G,(I*)} (2318/553) mit Käse gefüllt in Gemüsesoße ^{G,(A,F,I,J*)} (151/36) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Vanillegrießdessert ^{A1,G,11} (440/105)
MITTWOCH		
29.05.2019	<input type="checkbox"/> Rinderbraten ^{A1,A3,G,1,10,11} mit Bratensoße ^(A,C,F,G,I,J*) (544/130) Knöpfle ^{A1,C,(I*)} (1005/240) Kaisergemüse (267/63) <input type="checkbox"/> Froop-Joghurt mit Fruchtmark ^{G,11} (444/106)	<input type="checkbox"/> Vollkornspaghetti ^{A1,F} (1424/340) mit Ratatouillegemüse ^{F,9} (243/58) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Froop-Joghurt mit Fruchtmark ^{G,11} (444/106)
DONNERSTAG		
30.05.2019	<input type="checkbox"/> Fleischkäse ^(I,J*) (1712/409) mit Bratensoße ^(A,C,F,G,I,J*) (84/20) Kartoffelpüree ^{G,I,(A*)} (528/126) Karottengemüse (239/57) <input type="checkbox"/> Naturjoghurt ^G (289/69)	<input type="checkbox"/> Lasagne ^{A1,G,I,11} (1687/403) mit Grillgemüse ^(C,D,F*) gefüllt Käse ^G gratiniert Tomaten-Paprikasoße ¹¹ (126/30) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Naturjoghurt ^G (289/69)
FREITAG		
31.05.2019	<input type="checkbox"/> Käsetortellini ^{A1,C,G,(A,B,D,E,H,I,J,N*)} (2315/553) in Rinder-Basilikum-Tomatensoße ^{A1,G,I,J,3,10,11} (167/40) Parmesan ^G (151/36) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Milchstrudel ^{G,1,11} (779/186)	<input type="checkbox"/> Patrospfanne ^G (1218/285) mit mediterranem Gemüse und Hirtenkäsewürfel ^{G,(A,B,C,D,F,I,J,N*)} (84/20) Rosmarinjus (84/20) <input type="checkbox"/> Milchstrudel ^{G,1,11} (779/186)

1 mit Farbstoff
 2 mit Phosphat
 3 mit Konservierungsstoffen
 4 mit Antioxidationsmittel
 5 mit Geschmacksverstärker
 6 mit Süßungsmittel
 7 mit Schwefelung
 8 geschwärzt z. B. Oliven
 9 Stabilisatoren
 10 Stärke in Fleischerzeugnissen
 11 Aromastoffe

A Glutenhaltiges Getreide
 A1: Weizen
 A2: Roggen
 A3: Gerste
 A4: Hafer
 A5: Dinkel
 A6: Kamut

B Krebstiere
 C Eier / Eiprodukte
 D Fisch / Fischprodukte
 E Erdnüsse
 F Sojabohnen
 G Milch / Milchprodukte

H Schalenfrüchte
 H1: Mandeln
 H2: Haselnüsse
 H3: Walnüsse
 H4: Kaschunüsse
 H5: Pekannüsse
 H6: Paranüsse
 H7: Pistazien
 H8: Macadamia- oder Queenlandnüsse

I Sellerie
 J Senf
 K Sesamsamen
 L Schwefeldioxid
 M Lupinen
 N Weichtiere

Alle Speisen mit jodiertem Speisesalz. Über die enthaltenen Zusatzstoffe und allergenen Stoffe informiert Sie gerne unsere Küche. Telefon: 07221 91 2158 e-mail: r.seibert@klinikum-mittelbaden.de

**Guten Appetit
Ihr Küchenteam**