

Für die Woche vom **24.08. bis 28.08.2020**

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
24.08.2020	<input type="checkbox"/> Hühnerfrikassee ^{A1,G,I,4,9,10,11} (1056/257) 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		
25.08.2020	<input type="checkbox"/> Bolognese vom Rind ^{A1,G,I,J,3,10,11} (1082/258) 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"/> Apfelstrudel ^{A1,(G)*,1} (2525/603) in Blätterteig gebacken Vanillesoße ^{G,1,9,11} (741/177) Fruchtkompott ⁶ (318/76) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)
MITTWOCH		
26.08.2020	<input type="checkbox"/> Putenstreifen in Rahmsauce ^{A1,G,I,10} (717/169) Butterreis ^G (754/180) Kaisergemüse (264/63) <input type="checkbox"/> Buttermilchdessert ^{G,11} (586/140)	<input type="checkbox"/> Gefüllte Pfannkuchen ^{A1,C,F,G,(H*)} (1228/294) mit Blattspinat und Hirtenkäse Béchamelsoße ^{G,(A,F,I,J)*,11} (151/36) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Buttermilchdessert ^{G,11} (586/140)
DONNERSTAG		
27.08.2020	<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"/> Fruchtkompott ⁶ (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 ⁶ (318/76)
FREITAG		
28.08.2020	<input type="checkbox"/> Hühnersuppentopf ^{A1,C,I,11} (996/238) mit feinem Gemüse, Hörnlenudeln und zartem Hühnerfleisch <input type="checkbox"/> Quark mit Fruchtmark ^{G,11} (557/133)	<input type="checkbox"/> Kartoffeltaschen ^G (1114/266) pikant mit Frischkäse Gemüsesoße ^{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 31.08. bis 04.09.2020

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
31.08.2020	<input type="checkbox"/> Linseneintopf ^{A1,C,F,G,I,1,3,4,5,11} (2172/518) mit Spätzle ^{5,11} und Wienerlescheiben <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} (134/32) Apfelmus ⁶ (741/177) (356/85) <input type="checkbox"/> Froop-Joghurt mit Fruchtmark ^{G,11} (444/106)
DIENSTAG		
01.09.2020	<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} (670/160) (230/55) <input type="checkbox"/> Vanille-Quark-Creme ^{G,11} (433/103)	<input type="checkbox"/> Gemüsebolognese ^F (724/173) mit Vollkornspaghetti ^{A1,F} (1424/340) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Vanille-Quark-Creme ^{G,11} (433/103)
MITTWOCH		
02.09.2020	<input type="checkbox"/> Emmentaler Käsemaultaschen ^{A1,C,G,(*)} ,9,10 mit gemischtem Hackfleisch (1856/445) Ratatouille ^{A1,F,9} (243/58) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Fruchtkompott ⁶ (318/76)	<input type="checkbox"/> Pariser Gemüsestrudel ^{A1,C,G,I} (1976/472) in Blätterteig gebacken Béchamelsoße ^{G,(A,F,I,J*)} ,11 (151/36) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Fruchtkompott ⁶ (318/76)
DONNERSTAG		
03.09.2020	<input type="checkbox"/> Hähnchenschnitzel ^{A1,A3,11} (1099/262) im Knuspermantel mit Schupfnudeln ^{A1,C,(G*)} (1068/255) Bohnen à la Crème ^{A1,G,I} (348/83) <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		
04.09.2020	<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"/> Fruchtyoghurt ^{G,11} (507/121)	<input type="checkbox"/> Palatschinken ^{A1,C,G} (737/176) mit Champignons à la Crème Béchamelsoße ^{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 07.09. bis 11.09.2020

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
07.09.2020	<input type="checkbox"/> Alaska Seelachs gebraten ^{A1,D,G} (620/48) in Dillsauce ^{G,(A,F,I,J),11} (151/36) Salzkartoffeln (481/115) Zucchini Gemüse (222/53) <input type="checkbox"/> Fruchtkompott ⁶ (318/76)	<input type="checkbox"/> Sesam-Karotten-Sticks ^{A1,I,K} (1151/275) gebacken Bulgur ^{A1} (670/160) Ratatouille ^{F,9} (243/58) <input type="checkbox"/> Fruchtkompott ⁶ (318/76)
DIENSTAG		
08.09.2020	<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"/> Käsetortellini ^{A1,C,G,(A,B,D,E,H,I,J,N*)} (2315/553) mit fruchtiger Tomatensoße ¹¹ (126/30) Parmesan ^G (151/36) Salat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Quark mit Fruchtmarm ^{G,11} (557/133)
MITTWOCH		
09.09.2020	<input type="checkbox"/> Bratwurst ^{1,J,4,9,11} (1934/462) mit Bratensoße ^{(A,C,F,G,I,J),4,11} (96/23) Kartoffelpüree ^{G,1,(A*)} (528/126) Kaisergemüse (264/63) <input type="checkbox"/> Schokoladenpudding ^{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"/> Schokoladenpudding ^{G,1,6,11} (502/120)
DONNERSTAG		
10.09.2020	<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"/> Spinat-Karottenrösti ^{A1,A4,C,G,I} (1478/355) Tzatziki ^G (147/35) Butterreis ^G (754/180) Karottensalat ^K (352/85) <input type="checkbox"/> Vanillegrießdessert ^{A1,G,11} (440/105)
FREITAG		
11.09.2020	<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"/> Gemüsemautaschen ^{A1,C,I,(G*),9} (1055/252) pikant gefüllt mit Béchamelsauce ^{G,(A,F,I,J),11} (151/36) 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 Antioxidationsmitteln
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**

Kids Menü

Schulen und Kindertagesstätte



KLINIKUM MITTELBADEN
CATERING GMBH

Für die Woche vom 14.09. bis 18.09.2020

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
14.09.2020	<input type="checkbox"/> Paniertes Schnitzel ^{A1,C,(I,J)*,10} (850/203) vom Schwein Rahmkartoffeln ^{C,G,I,(A,B,D,E,F,H,J,K,L,M,N)*} (703/168) Erbsen (590/141) <input type="checkbox"/> Grießpudding mit Fruchtspiegel ^{A1,C,G,1,11} (532/127)	<input type="checkbox"/> Reis-Knuspersticks ^{A1,A3,11} (602/144) „Tropicana“ ^{C,F,J} mit Tomaten-Zucchini Gemüse (201/48) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Grießpudding mit Fruchtspiegel ^{A1,C,G,1,11} (532/127)
DIENSTAG		
15.09.2020	<input type="checkbox"/> Fleischfrikadelle gebraten ^{A1,C,J} (1758/420) 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"/> 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"/> Fruchtojoghurt ^{G,11} (507/121)
MITTWOCH		
16.09.2020	<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"/> Grießschnitte ^{A1,C,G} (1813/434) mit Vanillesoße ^{G,1,9,11} (741/177) Fruchtkompott ⁶ (318/76) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)
DONNERSTAG		
17.09.2020	<input type="checkbox"/> 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"/> Buttermilchdessert ^{G,11} (586/140)	<input type="checkbox"/> Lasagne ^{A1,G,I,11} (1758/420) mit Blattspinat ^(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"/> Buttermilchdessert ^{G,11} (586/140)
FREITAG		
18.09.2020	<input type="checkbox"/> Kartoffelsuppe ^{A1,J,J,2,11} (2035/486) mit Wienerlescheiben und Apfelkuchen ^{A1,C,G,2,(F,H,J,K,M)*} (716/171) <input type="checkbox"/> Quark mit Fruchtmarm ^{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 Fruchtmarm ^{G,11} (557/133)

1 mit Farbstoff
2 mit Phosphat
3 mit Konservierungsstoffen
4 mit Antioxidationsmitteln
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**

* = Technologisch nicht vermeidbare Spuren von Allergenen. Für genauere Informationen setzen Sie sich diesbezüglich mit uns in Verbindung.

Für die Woche vom 21.09. bis 25.09.2020

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
21.09.2020	<input type="checkbox"/> Kassler ^{(I,J)*,3,4} (523/125) aus dem Wurzelsud mit Käutersoße ^{(A,C,F,G,I,J)*,4,11} (96/23) Salzkartoffeln (481/115) Kaisergemüse (264/63) <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		
22.09.2020	<input type="checkbox"/> Kräuterpfannkuchen ^{A1,C,G,I,J} (1629/389) mit Rinderhaschee ^{(F,H,J)*,3,10,11} Tomatensoße mit Gemüsewürfel ^{G,I,(A*)} (167/40) Parmesan ^G (151/36) Bohnensalat ^{I,J} (234/56) <input type="checkbox"/> Froop-Joghurt mit Fruchtmarmelade ^{G,11} (444/106)	<input type="checkbox"/> Kartoffeltaschen ^G (1114/266) pikant mit Frischkäse Soße mit Gemüsestreifen ^{G,(A,F,I,J)*,11} (151/36) Butterreis ^G (754/180) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Froop-Joghurt mit Fruchtmarmelade ^{G,11} (444/106)
MITTWOCH		
23.09.2020	<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"/> Frischobst (293/70)	<input type="checkbox"/> Knusperfrikadelle ^{A1,C,F,G,H,L,11} (775/185) mit Pilzrahmsoße ^{G,9,11} (167/40) Kartoffelpüree ^{G,I,(A*)} (528/126) Tomatensalat ^{A,C,G,I,J} (264/63) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)
DONNERSTAG		
24.09.2020	<input type="checkbox"/> Alaska Seelachsstreifen ^{A1,D} (1105/264) in Mehrkorpanade ^(C,G,N*) Remoulade ^{C,J} (490/117) Kartoffelsalat (670/160) Gurkensalat ^I (264/63) <input type="checkbox"/> Pudding ^{1,6,11} (502/120)	<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"/> Pudding ^{1,6,11} (502/120)
FREITAG		
25.09.2020	<input type="checkbox"/> Gebrautes Hähnchenschlegel ^(1612/385) mit Rosmarinjus ^{(A,C,F,G,I,J)*,4,11} (96/23) Kartoffelpüree ^{G,I,(A*)} (528/126) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Quarkcreme Stracciatella (428/102)	<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"/> Quarkcreme Stracciatella (428/102)

1 mit Farbstoff
2 mit Phosphat
3 mit Konservierungsstoffen
4 mit Antioxidationsmitteln
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 28.09. bis 02.10.2020

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
28.09.2020	<input type="checkbox"/> Putenschnitzel ^{A1,(G,I),4,7,10} (804/190) im Knupsermantel Rahmkartoffeln ^{C,G,I,(A-N*)} (703/168) Rosenkohl (193/46) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)	<input type="checkbox"/> Spinat-Dinkel-Puffer ^{A1,A5,C,G,I} (1560/374) mit Béchameloße ^{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"/> Frischobst (293/70)
DIENSTAG		
29.09.2020	<input type="checkbox"/> Spaghetti Bolognese ^{A1,C,I} (1082/258) mit Rinderhaschee ^{A1,G,I,J,3,10,11} (808/193) Parmesankäse ^G (151/36) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Quark mit Fruchtmark ^{G,11} (557/133)	<input type="checkbox"/> Zwetschgentopfenknödel ^{A1,A3,C,G,H2} (1927/458) mit Vanillesoße ^{G,1,9,11} (177/741) Fruchtkompott ⁶ (318/76) <input type="checkbox"/> Quark mit Fruchtmark ^{G,11} (557/133)
MITTWOCH		
30.09.2020	<input type="checkbox"/> Geflügelfleischbällchen ^{A1} (461/110) in Gemüserahmsoße ^{G,9,11} (167/40) Butterreis ^G (754/180) Broccoligemüse (264/63) <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		
01.10.2020	<input type="checkbox"/> Grillhacksteak „Försterin“ ^{A1,C,J} (1758/420) mit Rahmsoße ^{G,9,11} (167/40) Nudeln ^{A1,C} (846/202) Blattsalat mit wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Pudding „Panna Cotta“ ^{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 „Panna Cotta“ ^{G,1,6,11} (502/120)
FREITAG		
02.10.2020	<input type="checkbox"/> Moussaka ^{A1,F,G,I} (1308/313) <i>Rinderhack-Auberginen-Auflauf</i> ^(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"/> Apfelküchle ^{A1,C,G} (1224/293) mit Zimt & Zucker Vanillesoße ^{G,1,9,11} (741/177) 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 05.10. bis 09.10.2020

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
05.10.2020	<input type="checkbox"/> Geflügel-Cordon-Bleu ^{A1,G,I,3,10,11} (1206/288) mit Süßkartoffel-Rote-Beete-Pfanne <small>G,(A1,B,C,D,F,J,N*)</small> (1460/348) <input type="checkbox"/> Milchstrudel ^{G,1,11} (779/186)	<input type="checkbox"/> Backfrischkäse ^{A1,G,I} (1114/266) mit Gemüse à la Crème ^{A1,G,I} Butterreis ^G (348/83) (754/180) <input type="checkbox"/> Milchstrudel ^{G,1,11} (779/186)
DIENSTAG		
06.10.2020	<input type="checkbox"/> Fischstäbchen ^{A1,D} (917/219) mit Remouladensoße ^{C,J} (490/117) Salzkartoffeln (481/115) Gurkensalat in Vinaigrette ^{(A,C,G,I,J),11} (264/63) <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt ^{G,11} (507/121)	<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"/> Fruchtojoghurt ^{G,11} (507/121)
MITTWOCH		
07.10.2020	<input type="checkbox"/> Nudelsuppeneintopf ^{A1,C,G,I,9,10,11} (1482/354) mit Wienerlescheiben ^J <input type="checkbox"/> Vanillepudding ^{A1,G,11} (502/120)	<input type="checkbox"/> Quinoa-Erbesen-Frikadelle ¹ (1039/248) 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"/> Vanillepudding ^{A1,G,11} (502/120)
DONNERSTAG		
08.10.2020	<input type="checkbox"/> Königsberger Klöße ^{A1,C,10} (799/192) in Kapernsoße ^{G,(A,F,I,J*),11} (151/36) Butterreis ^G (754/180) Karotten (239/57) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)	<input type="checkbox"/> Eieromelett „Gärtnerin“ ^{C,G,9} (801/191) mit Salzkartoffeln (481/115) Rahmspinat ^{A1,G,I,(A*),2} (322/77) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)
FREITAG		
09.10.2020	<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"/> 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"/> Buttermilchdessert ^{G,11} (586/140)

1 mit Farbstoff
2 mit Phosphat
3 mit Konservierungsstoffen
4 mit Antioxidationsmitteln
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 12.10. bis 16.10.2020

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
12.10.2020	<input type="checkbox"/> Kohlroulade ^{A1,I,9,11} (1758/420) mit Hackfleischfüllung Schmorbratensoße ^{A,C,F,G,I,*3,4,11} (307/73) Salzkartoffeln (481/115) <input type="checkbox"/> Quark mit Fruchtmarm ^{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 Fruchtmarm ^{G,11} (557/133)
DIENSTAG		
13.10.2020	<input type="checkbox"/> Badisches Forellenfilet in der Einhülle gebraten ^{(A1,C,D,G,1,4,11)(F,H,I,J*)} (1197/286) Salzkartoffeln (481/115) Rahmspinat ^{A1,G,I,(A*)2} (322/77) <input type="checkbox"/> Vanillegrießdessert ^{A1,G,11} (440/105)	<input type="checkbox"/> Mezzaluna Formaggio ^{A1,C,G,(I*)9} (2318/553) mit Käse gefüllt in Gemüsesoße ^{G,(A,F,I,J*)11} (151/36) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Vanillegrießdessert ^{A1,G,11} (440/105)
MITTWOCH		
14.10.2020	<input type="checkbox"/> Rinderbraten ^{A1,A3,G,1,10,11} (544/130) mit Bratensoße ^{(A,C,F,G,I,J*)4,11} Knöpfle ^{A1,C,(I*)} (1005/240) Kaisergemüse (267/63) <input type="checkbox"/> Froop-Joghurt mit Fruchtmarm ^{G,11} (444/106)	<input type="checkbox"/> Palatschinken ^{A1,C,G,6,11} (1470/351) mit Waldbeerengrütze gefüllt Vanillesoße ^{G,1,9,11} (741/177) Fruchtkompott ⁶ (318/76) <input type="checkbox"/> Froop-Joghurt mit Fruchtmarm ^{G,11} (444/106)
DONNERSTAG		
15.10.2020	<input type="checkbox"/> Fleischkäse ^{(I,J*)3,4,9,11} (1712/409) mit Bratensoße ^{(A,C,F,G,I,J*)4,11} (84/20) Kartoffelpüree ^{G,I,(A*)} (528/126) Karottengemüse (239/57) <input type="checkbox"/> Naturjoghurt ^G (289/69)	<input type="checkbox"/> Badischer Gemüseeintopf ^{A1,C,G,I,11} mit Eierstich und Grießnockerln (996/238) <input type="checkbox"/> Naturjoghurt ^G (289/69)
FREITAG		
16.10.2020	<input type="checkbox"/> Putenspieß ^{(A,C,F,G,I,J*)10} (1323/316) mit Geflügelsoße ^{G,9,11} (167/40) Butterreis ^G (754/180) Broccoligemüse (264/63) <input type="checkbox"/> Milchstrudel ^{G,1,11} (779/186)	<input type="checkbox"/> Lasagne ^{A1,G,I,11} (1687/403) mit Grillgemüse ^(C,D,F*) gefüllt, Käse ^G gratiniert, Tomaten-Paprika-Soße ¹¹ (126/30) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <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 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**