

Für die Woche vom 15.11. bis 19.11.2021

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
15.11.2021	<input type="checkbox"/> Putenspieß ^{(A,C,F,G,I,J)*,10} (1323/316) mit Geflügelsoße ^{G,9,11} (167/40) Butterreis ^G (754/180) Brokkoligemüse (264/63) <input type="checkbox"/> Bananen-Quark-Creme ^{G,11} (437/104)	<input type="checkbox"/> Ofenfrische Lasagne ^{A1,G,I,11} (1687/403) mit Gemüse ^(C,D,F*) gefüllt, Tomaten-Paprika-Soße ¹¹ (126/30) Gurkensalat ^J (264/63) <input type="checkbox"/> Bananen-Quark-Creme ^{G,11} (437/104)
DIENSTAG		
16.11.2021	<input type="checkbox"/> Bolognese vom Rind ^{I,J,K,11} (1118/266) Spaghetti ^{A1,C} , Neapolitanische Art ^(846/202) Italienischer Hartkäse ^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		
17.11.2021	<input type="checkbox"/> Putenstreifen in Rahmsoße ^{A1,G,I,10} (717/169) Butterreis ^G (754/180) Kaisergemüse (264/63) <input type="checkbox"/> Buttermilchdessert ^{G,11} (586/140)	<input type="checkbox"/> Tortellini ^{A1,C,G,(A,B,D,E,H,I,J,N*)} (2315/553) mit Käsefüllung Fruchtiger Tomatensoße ¹¹ (126/30) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Buttermilchdessert ^{G,11} (586/140)
DONNERSTAG		
18.11.2021	<input type="checkbox"/> 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"/> Gefüllte Pfannkuchen ^{A1,C,F,G,(H*)} (1228/294) mit Blattspinat und Käse Béchamelsauce ^{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)
FREITAG		
19.11.2021	<input type="checkbox"/> Schweinefleischspieß ^{A1,3} (914/218) mit Zwiebeln, Soße mit Paprikawürfel und Mais ^{(A,C,F,G,I,J*),4,11} (96/23) Reis (754/180) Balkangemüse (263/63) <input type="checkbox"/> Quark mit Fruchtmark ^{G,11} (557/133)	<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"/> 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 22.11. bis 26.11.2021

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
22.11.2021	<input type="checkbox"/> Puten-Piccata-Milanese (1193/285) <small>A1,C,G,(F,H,I,J*),1,2,3,10</small> mit fruchtiger Tomatensoße ¹¹ (126/30) Spaghetti ^{A1,C} (846/202) Zucchini Gemüse (222/53) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)	<input type="checkbox"/> Kaiserschmarren ^{A1,C,G,11} (2462/588) mit Zimt & Zucker (134/32) Vanillesoße ^{G,1,9,11} (741/177) Apfelsmus ⁶ (356/85) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)
DIENSTAG		
23.11.2021	<input type="checkbox"/> Seelachsfilet (1197/286) im Knuspermantel ^{A1,D,G,J} (490/117) mit Remouladensoße ^{C,J} (670/160) Kartoffelsalat ^J (264/63) Gurkensalat ^J (433/103) <input type="checkbox"/> Vanille-Quark-Creme ^{G,11} (433/103)	<input type="checkbox"/> Lasagne ^{A1,G,I,(C,D,F*),11} (1758/420) mit Blattspinat gefüllt (151/36) Kräutersoße ^{G,(A,F,I,J*),11} (230/55) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J} (230/55) <input type="checkbox"/> Vanille-Quark-Creme ^{G,11} (433/103)
MITTWOCH		
24.11.2021	<input type="checkbox"/> Emmentaler Käsemaultaschen ^{A1,C,G,(*)9,10} (1856/445) mit gemischtem Hackfleisch (243/58) Ratatouille ^{A1,F,9} (230/55) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (318/76) <input type="checkbox"/> Fruchtkompott ⁶ (318/76)	<input type="checkbox"/> Gemüseschnitzel ^{A1,A5,(C,F,G,I,J*)} (1039/248) mit Salzkartoffeln (481/115) Kerbelsauce ^{(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		
25.11.2021	<input type="checkbox"/> Schnitzelröllchen ^{A1,A2,G} (1355/323) „Obazda“ paniert mit pikantem Käse gefüllt Schupfnudeln ^{A1,C,(G*)} (1068/255) Leipziger Allerlei in Rahm ^{A1,G,I} (348/83) <input type="checkbox"/> Naturjoghurt ^G (289/69)	<input type="checkbox"/> Käsespätzle ^{A1,C,G,I} (2068/494) mit Röstzwiebeln 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"/> Naturjoghurt ^G (289/69)
FREITAG		
26.11.2021	<input type="checkbox"/> Fleischkäse ^{(I,J*),3,4,9,11} (1712/409) mit Zwiebelsoße ^{A1,(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"/> Milchstrudel-Pudding ^{G,1,11} (779/186)	<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"/> Milchstrudel-Pudding ^{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**

Für die Woche vom 29.11. bis 03.12.2021

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
29.11.2021	<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) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Erdbeer-Quark-Creme ^{G,11} (428/102)	<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"/> Erdbeer-Quark-Creme ^{G,11} (428/102)
DIENSTAG		
30.11.2021	<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"/> Schokoladenpudding ^{G,1,6,11} (502/120)	<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) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Schokoladenpudding ^{G,1,6,11} (502/120)
MITTWOCH		
01.12.2021	<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) Wachsbohnen (197/47) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)	<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"/> Frischobst (293/70)
DONNERSTAG		
02.12.2021	<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"/> 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"/> Vanillegrießdessert ^{A1,G,11} (440/105)
FREITAG		
03.12.2021	<input type="checkbox"/> Putengulasch ^{A1,G,I,1,2,4,9,10,11} in Rahmsoße (1103/263) mit Kartoffelwürfel (481/115) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Froop-Joghurt mit Fruchtmark ^{G,11} (444/106)	<input type="checkbox"/> Gemüsemaultaschen ^{A1,C,I,(G*),9} (1055/252) pikant gefüllt mit Béchamelsoße ^{G,(A,F,I,J)*,11} (151/36) Paprikasalat ^{A,C,G,I,J} (260/62) <input type="checkbox"/> Froop-Joghurt mit Fruchtmark ^{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 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 06.12. bis 10.12.2021

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
06.12.2021	<input type="checkbox"/> Hähnchenschnitzel ^{A1,A3,11} (1099/262) im Knuspermantel 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"/> Vollkornspaghetti ^{A1,F} (1424/340) mit Käsesoße ^{A1,G,9} (431/103) Gemüstreifen 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		
07.12.2021	<input type="checkbox"/> Schweinesteak natur ^{A1} (475/113) mit Bratensoße ^(A,C,F,G,I,J*) ,4,11 (96/23) Nudeln (846/202) Kohlrabigemüse à la Crème ^{A1,G,I} (348/83) <input type="checkbox"/> Bananen-Quark-Creme ^{G,11} (437/104)	<input type="checkbox"/> Pizzazungen ^{A1,G,(F,K*)} (1446/345) mit Käse, Tomaten Gurkensalat (264/63) <input type="checkbox"/> Bananen-Quark-Creme ^{G,11} (437/104)
MITTWOCH		
08.12.2021	<input type="checkbox"/> Rindergulasch ^{A1,F,4,10,11} (844/211) mit Serviettenknödel ^{A1,C,(G,I*)} (1264/302) Rotkraut (96/23) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)	<input type="checkbox"/> Grießschnitte ^{A1,C,G} (1813/434) gebacken mit Vanillesoße ^{G,1,9,11} (741/177) Fruchtkompott ⁶ (318/76) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)
DONNERSTAG		
09.12.2021	<input type="checkbox"/> Kartoffelsuppe ^{A1,I,J,2,11} (2035/486) mit Wienerlescheiben und Apfelkuchen ^{A1,C,G,2,(F,H,J,K,M*)} (716/171) <input type="checkbox"/> Buttermilchdessert ^{G,11} (586/140)	<input type="checkbox"/> Ofenfrische Lasagne ^{A1,G,I,11} (1687/403) mit Grillgemüse gefüllt ^(C,D,F,*) Kräutersoße ^{G,(A,F,I,J*)} ,11 (151/36) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J} (230/55) <input type="checkbox"/> Buttermilchdessert ^{G,11} (586/140)
FREITAG		
10.12.2021	<input type="checkbox"/> Badisches Forellenfilet ^{A1,C,D,G,1,4,11} (1197/286) in der Eihülle gebraten ^(F,H,I,J*) Salzkartoffeln (481/115) Rahmspinat ^{A1,G,I,(A*)} ,2 (322/77) <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) Tomatensalat ^{I,J} (147/35) <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 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**

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

Für die Woche vom 13.12. bis 17.12.2021

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
13.12.2021	<input type="checkbox"/> Geschmortes Huhn^{A1,F} mit Nudeln ^{A1,C} Bayrischkraut ^{3,4,11} (750/179) (846/202) (626/150) <input type="checkbox"/> Vanillegrießdessert ^{A1,G,11} (440/105)	<input type="checkbox"/> Quarkkeulchen^{A1,C,G,11} aus Kartoffel-Topfenteig mit Rosinen ⁷ Vanillesoße ^{G,1,9,11} Fruchtkompott ⁶ (1415/338) <input type="checkbox"/> Vanillegrießdessert ^{A1,G,11} (440/105)
DIENSTAG		
14.12.2021	<input type="checkbox"/> Bockwurst^{I,J} mit Kartoffelpüree ^{G,I,(A*)} Sauerkraut ^{1,11} (1708/408) (528/126) (359/86) <input type="checkbox"/> Froop-Joghurt mit Fruchtmarm ^{G,11} (444/106)	<input type="checkbox"/> Kartoffeltaschen^G pikant mit Frischkäse gefüllt Reis (1114/266) (754/180) Leipziger Allerlei à la Crème ^{A1,G,I} (348/83) <input type="checkbox"/> Froop-Joghurt mit Fruchtmarm ^{G,11} (444/106)
MITTWOCH		
15.12.2021	<input type="checkbox"/> Fleischkäse^{(I,J),3,4,9,11} gebacken mit Bratensoße ^{(A,C,F,G,I,J*),4,11} Kartoffelpüree ^{G,I,(A*)} Karottengemüse (1712/409) (96/23) (528/126) (239/57) <input type="checkbox"/> Naturjoghurt ^G (435/11)	<input type="checkbox"/> Veg. Kohlroulade^{A1,A5,C,F,(H,I,J,K*)} mit Jus ^{(A,C,F,G,I,J*),4,11} Kartoffelpüree ^{G,I,(A*)} (838/200) (96/23) (528/126) <input type="checkbox"/> Naturjoghurt ^G (435/11)
DONNERSTAG		
16.12.2021	<input type="checkbox"/> Alaska Seelachsstreifen^{A1,D} in Mehrkorpanade ^(C,G,N*) Remoulade ^{C,J} Kartoffelsalat Gurkensalat ^I (1105/264) (490/117) (670/160) (264/63) <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt ^{G,11} (507/121)	<input type="checkbox"/> Apfelstrudel^{A1,C,(G,H,I*),1} in Blätterteig gebacken Vanillesoße ^{G,1,9,11} Fruchtkompott ⁶ (2525/603) (741/177) (318/76) <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt ^{G,11} (507/121)
FREITAG		
17.12.2021	<input type="checkbox"/> Gebrautes Hähnchenschlegel^(1612/385) mit Rosmarinjus ^{(A,C,F,G,I,J*),4,11} Butterreis (96/23) (754/180) 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*)} mit Tomatensoße ¹¹ Reis (416/99) (126/30) (754/180) <input type="checkbox"/> Quarkcreme Stracciatella (428/102)

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 20.12. bis 24.12.2021

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
20.12.2021	<input type="checkbox"/> Putenschnitzel ^{A1,(G,I*),4,7,10} (804/190) im Knupsermantel Schupfnudeln ^{A1,C,(G*)} (1068/255) Rotkraut ^(G) (96/23) <input type="checkbox"/> Buttermilchdessert ^{G,11} (586/140)	<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) Karottensalat ^K (352/85) <input type="checkbox"/> Buttermilchdessert ^{G,11} (586/140)
DIENSTAG		
21.12.2021	<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"/> Quark mit Fruchtmark ^{G,11} (557/133)	<input type="checkbox"/> Dampfnudeln ^{A1,C,G} (2081/497) mit Vanillesoße ^{G,1,9,11} (177/741) Fruchtkompott ⁶ (318/76) <input type="checkbox"/> Quark mit Fruchtmark ^{G,11} (557/133)
MITTWOCH		
22.12.2021	<input type="checkbox"/> Geflügelfleischbällchen ^{A1} (461/110) mit Tomatensoße ¹¹ (126/30) Trullinudeln ^{A1,C} (846/202) Brokkoligemüse (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		
23.12.2021	<input type="checkbox"/> Currywurst vom Schwein ^{I,J,3,4} (1918/458) in pikanter Soße ^{I,J,3} (343/82) Countrykartoffelwürfel ^{A1,1} (871/208) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Pudding „Panna Cotta“ ^{G,1,6,11} (502/120)	<input type="checkbox"/> Raviolini Ratatouille ^{A1,(J,F*)} (1756/415) mit Tomaten-Concassée-Soße ¹¹ (126/30) Mais-Kidneybohnen-Salat ^(A,C,G,I,J*) (712/170) <input type="checkbox"/> Pudding „Panna Cotta“ ^{G,1,6,11} (502/120)
FREITAG		
24.12.2021	<input type="checkbox"/> Fischstäbchen ^{A1,D} (917/219) mit Petersilienkartoffeln Rahmspinat ^{A1,G,I,(A*),2} (481/115) (322/77) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)	<input type="checkbox"/> Ofenfrische Lasagne ^{A1,G,I,11} (1687/403) mit Gemüse ^(C,D,F*) gefüllt Kräutersoße ^{G,(A,F,I,J*),11} (151/36) Tomatensalat ^J (147/35) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)

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 27.12. bis 31.12.2021

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
27.12.2021	<input type="checkbox"/> Chili con Quinoa ^(A1,B,C,D,F,G,I,J,N*) (1085/260) mit Reis ^G (754/180) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Milchstrudel-Pudding ^{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-Pudding ^{G,1,11} (779/186)
DIENSTAG		
28.12.2021	<input type="checkbox"/> Feuerspieß mit Hackbällchen vom Schwein, Paprika und Speck ^{A1,G,I,3,10,11} (1206/288) Soße mit Mais u. Paprika ^{(A,C,F,G,I,J),4,11} (96/23) Wedges-Kartoffelecken ^{A1} (870/208) Blattsalat mit Dressing (230/55) <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt ^{G,11} (507/121)	<input type="checkbox"/> Polenta-Spinat-Taschen ^{A1,G,I,J,(C,F*)} (1164/278) mit Tomatensoße ¹¹ (126/30) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt ^{G,11} (507/121)
MITTWOCH		
29.12.2021	<input type="checkbox"/> Nudelsuppeneintopf ^{A1,C,G,I,9,10,11} (1482/354) mit Debreziner Würstchen <input type="checkbox"/> Vanillepudding ^{A1,G,11} (502/120)	<input type="checkbox"/> Eieromelett „Gärtnerin“ ^{C,G,9} (801/191) mit Salzkartoffeln Rahmspinat ^{A1,G,I,(A*),2} (481/115) (322/77) <input type="checkbox"/> Vanillepudding ^{A1,G,11} (502/120)
DONNERSTAG		
30.12.2021	<input type="checkbox"/> Putenbruststeak ^{(A,C,F,G,I,J*),11} (1076/257) in Kräuterrahmsauce ^{G,9,11} (167/40) Nudeln ^{A1,C} (846/202) Kohlrabigemüse (243/58) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)	<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"/> Frischobst (293/70)
FREITAG		
31.12.2021	<input type="checkbox"/> Bratwurstschnecke ^{I,J,9,11} (1306/312) mit Bratenjus ^{(A,C,F,G,I,J*),4,11} (96/23) Salzkartoffeln (481/115) Karottengemüse (239/57) <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 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 03.01. bis 07.01.2022

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
03.01.2022	<input type="checkbox"/> Schweinesteak natur^{A1} (475/113) in Kräutersoße ^(A,C,F,G,I,J*) ,4,11 (96/23) Trullinudeln ^{A1,C} (846/202) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Quark mit Fruchtmark ^{G,11} (557/133)	<input type="checkbox"/> Backfrischkäse^{A1,G,I} (1114/266) mit Süßkartoffel-Rote-Beete-Pfanne ^{G,(A1,B,C,D,F,J,N*)} (1460/348) <input type="checkbox"/> Quark mit Fruchtmark ^{G,11} (557/133)
DIENSTAG		
04.01.2022	<input type="checkbox"/> Badisches Forellenfilet^{A1,C,D,G,1,4,11} (1197/286) in der Einhülle gebraten ^(F,H,I,J*) Salzkartoffeln (481/115) Rahmspinat ^{A1,G,I,(A*)} ,2 (322/77) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)	<input type="checkbox"/> Tortellini^{A1,C,G} (1436/344) mit Spinat-Ricotta ^(1*) 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"/> Frischobst (293/70)
MITTWOCH		
05.01.2022	<input type="checkbox"/> Hackbraten^{A1,C,J,1,10,11} (1537/372) mit Bratensoße ^(A,C,F,G,I,J*) ,4,11 (84/20) Salzkartoffeln (481/115) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Vanille-Quark-Creme ^{G,11} (437/104)	<input type="checkbox"/> Palatschinken^{A1,C,G,6,11} (1470/351) mit Waldbeerefüllung Vanillesoße ^{G,1,9,11} (741/177) Fruchtkompott ⁶ (318/76) <input type="checkbox"/> Vanille-Quark-Creme ^{G,11} (437/104)
DONNERSTAG		
06.01.2022	<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} (996/238) mit Eierstich und Grießnockerln <input type="checkbox"/> Naturjoghurt ^G (289/69)
FREITAG		
07.01.2022	<input type="checkbox"/> Putenspieß^(A,C,F,G,I,J*),10 (1323/316) mit Geflügelsoße ^{G,9,11} (167/40) Butterreis ^G (754/180) Brokkoligemüse (264/63) <input type="checkbox"/> Froop-Joghurt mit Fruchtmark ^{G,11} (444/106)	<input type="checkbox"/> Ofenfrische Lasagne^{A1,G,I,11} (1687/403) mit Gemüse ^(C,D,F*) gefüllt, Käse ^G gratiniert, Tomaten-Paprika-Soße ¹¹ (126/30) Gurkensalat ^J (264/63) <input type="checkbox"/> Froop-Joghurt mit Fruchtmark ^{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 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**