

Für die Woche vom 22.10. bis 26.10.2018

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
22.10.2018	<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)*} (96/23) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt ^{G,11} (507/121)
DIENSTAG		
23.10.2018	<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"/> Karotten-Kürbiskern-Rösti ^{A1,C,I} mit Kartoffeln und Zwiebeln (1143/275) Romanescogemüse (164/63) Käsesoße ^{A1,G,(C*)} (431/103) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)
MITTWOCH		
24.10.2018	<input type="checkbox"/> Käsetortellini ^{A1,C,G,(A,B,D,E,H,I,J,N*)} (2315/553) mit Tomatensoße ¹¹ (126/30) Parmesan ^G (151/36) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Buttermilchdessert ^{G,11} (586/140)	<input type="checkbox"/> Topfenstrudel ^{A1,C,G,11} (1528/365) „Österreichischer Art“ Pflaumensoße ⁶ (377/90) Fruchtkompott ⁶ (318/76) <input type="checkbox"/> Buttermilchdessert ^{G,11} (586/140)
DONNERSTAG		
25.10.2018	<input type="checkbox"/> Paniertes Schnitzel ^{A1,C,(I,J)*} (850/203) vom Schwein mit Schupfnudeln ^{A1,C,(G,I*)} (1068/255) Rosenkohl à la Crème ^{G,(A,F,I,J*)} (737/176) <input type="checkbox"/> Fruchtkompott ⁶ (318/76)	<input type="checkbox"/> Couscous ^{A1} (1394/333) (Weizengrieß mit Zucchini-Tomaten-Gemüse) (440/105) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Fruchtkompott ⁶ (318/76)
FREITAG		
26.10.2018	<input type="checkbox"/> Seelachs ^{A1,D,J} (620/148) in Butter gebraten Estragonjus ^{(A,C,F,G,I,J)*} (96/23) Salzkartoffeln, Blattsalat mit tgl. wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (481/115) (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)*} (151/36) Butterreis ^G , Blattsalat mit tgl. wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (754/180) (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 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 29.10. bis 02.11.2018

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
29.10.2018	<input type="checkbox"/> Putensteak ^{A1,C,G,1,2,3,10} (1193/285) mit Tomatensoße ^(F,H,I,J*) Spaghetti ^{G,(A*)} (167/40) 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"/> Kaiserschmarren ^{A1,C,G,11} (2462/588) mit Zimt & Zucker (134/32) Vanillesoße ^{G,1,9,11} (741/177) Apfelmus ⁶ (356/85) <input type="checkbox"/> Froop-Joghurt mit Fruchtmark ^{G,11} (444/106)
DIENSTAG		
30.10.2018	<input type="checkbox"/> Buttfilet ^{A1,D,G,J} (1197/286) im Knuspermantel mit Remouladensoße ^{C,J} (490/117) Kartoffelsalat ^J , Blattsalat mit tgl. wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Apfel ^G (289/69)	<input type="checkbox"/> Kräuterspätzle ^{A1,C,G,J} (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"/> Apfel ^G (289/69)
MITTWOCH		
31.10.2018	<input type="checkbox"/> Kohlroulade ^{A1,I,9,11} (1758/420) mit Hackfleischfüllung Specksoße ^(A,C,F,G,I,J*) ,3,4,11 (307/73) Kartoffelpüree ^{G,I,(A*)} (528/126) <input type="checkbox"/> Milchstrudel ^{G,1,11} (779/186)	<input type="checkbox"/> Blumenkohl-Käse-Medailon ^{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"/> Milchstrudel ^{G,1,11} (779/186)
DONNERSTAG		
01.11.2018	<input type="checkbox"/> Linseneintopf ^{A1,C,F,G,I,1,3,4,5,11} (2172/518) mit Spätzle und Wienerle Scheiben <input type="checkbox"/> Grießpudding mit Fruchtspiegel ^{A1,C,G,1,11} (532/127)	<input type="checkbox"/> Gemüsebolognaise ^F (724/173) mit Spaghetti ^{A1,C} Parmesankäse ^G (846/202) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Grießpudding mit Fruchtspiegel ^{A1,C,G,1,11} (532/127)
FREITAG		
02.11.2018	<input type="checkbox"/> Lachsmedaillon ^D in Sahnsoße ^{A1,G,11} (725/175) Kartoffeln (293/70) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (481/115) (230/55) <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt ^{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"/> Fruchtojoghurt ^{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 05.11. bis 09.11.2018

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
05.11.2018	<input type="checkbox"/> Hähnchenschlegel (1612/385) mit Bratensoße ^(A,C,F,G,I,J*) (96/23) Reis (754/180) Karottenscheiben (239/57) <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		
06.11.2018	<input type="checkbox"/> Rinderhaschee ^{A1,G,I,J,3,10,11} (808/193) mit Trullinudeln ^{A1,C} (846/202) 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"/> Reis-Knuspersticks ^{A1,A3,11} (602/144) „Tropicana“ ^{C,F,J} mit Tomaten-Zucchini Gemüse (440/105) Salat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Quark mit Fruchtmark ^{G,11} (557/133)
MITTWOCH		
07.11.2018	<input type="checkbox"/> Kalbsbratwurst ^{I,J,4,9,11} (1934/462) mit Bratensoße ^(A,C,F,G,I,J*) (96/23) Kartoffelpüree ^{G,I,(A*)} (528/126) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <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		
08.11.2018	<input type="checkbox"/> Badischer Gemüse Eintopf ^{A1,C,I,11} (996/238) mit Fleischklößchen ^C und Grießnocken ^{A1,C,G} <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		
09.11.2018	<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 Fruchtmark ^{G,11} (444/106)	<input type="checkbox"/> Gemüsemaultaschen ^{A1,C,I,(G*)} (1055/252) pikant gefüllt mit Paprikasoße ^(A,C,F,G,I,J*) (96/23) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <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 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 12.11. bis 16.11.2018

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
12.11.2018	<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) Glasierter Rosenkohl (586/140) <input type="checkbox"/> Grießpudding mit Fruchtspiegel ^{A1,C,G,1,11} (532/127)	<input type="checkbox"/> Marillenstrudel ^{A1,C,G,11} (1528/365) mit Vanillesoße ^{G,1,9,11} (741/177) Zwetschgenkompott (382/90) <input type="checkbox"/> Grießpudding mit Fruchtspiegel ^{A1,C,G,1,11} (532/127)
DIENSTAG		
13.11.2018	<input type="checkbox"/> Patrospfanne ^{G,(A,B,C,D,F,I,J,N*)} (1218/285) mit mediterranem Gemüse, Hirten- käsewürfel und Rosamrinsoße (84/20) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <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		
14.11.2018	<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"/> Sesam-Karotten-Sticks ^{A1,I,K} (1151/275) gebacken Schupfnudeln ^{A1,C,(G*)} (1068/255) Ratatouille ^{F,9} (243/58) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)
DONNERSTAG		
15.11.2018	<input type="checkbox"/> Kartoffelsuppe ^{A1,I,J,2,11} (2035/486) mit Wienerescheiben 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		
16.11.2018	<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 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 19.11. bis 23.11.2018

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG 19.11.2018	<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 ^{I,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 20.11.2018	<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"/> Gelbe Paprika ^{A1,(C,F,G,I,J*)} (416,99) (vegetarisch gefüllt) mit Tomatensoße ¹¹ (126/30) Butterreis ^G (754/180) <input type="checkbox"/> Froop-Joghurt mit Fruchtmark ^{G,11} (444/106)
MITTWOCH 21.11.2018	<input type="checkbox"/> Gebackener Fleischkäse ^(I,J*) ,3,4,9,11 (1712/409) mit Bratensoße ^(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"/> 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 22.11.2018	<input type="checkbox"/> Putenspieß ^(A,C,F,G,I,J*) ,10 (1323/316) mit Bratensoße ^(A,C,F,G,I,J*) ,4,11 (96/23) Butterreis ^G (754/180) Zucchini (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 23.11.2018	<input type="checkbox"/> Geflügelfleischbällchen ^{A1} (461/110) in Gemüserahmsoße ^{G,9,11} (167/40) Trullinudeln ^{A1,C} (846/202) Brokkoligemüse (264/63) <input type="checkbox"/> Grießpudding mit Fruchtspiegel ^{A1,C,G,1,11} (532/127)	<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"/> Grießpudding mit Fruchtspiegel ^{A1,C,G,1,11} (532/127)

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 26.11. bis 30.11.2018

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
26.11.2018	<input type="checkbox"/> Rindergulasch ^{A1,F,4,10,11} „Ungarische Art“ Serviettenknödel ^{A1,C,(G,I*)} Erbsen <input type="checkbox"/> Buttermilchdessert ^{G,11}	<input type="checkbox"/> Apfelküchle ^{A1,C,G} mit Zimt & Zucker Vanillesoße ^{G,1,9,11} Fruchtkompott ⁶ <input type="checkbox"/> Buttermilchdessert ^{G,11}
DIENSTAG		
27.11.2018	<input type="checkbox"/> Currywurst vom Schwein ^{G,I,J,3,4} in pikanter Soße ^{I,J,3} mit Countrykartoffelwürfel ^{A1,1} Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} <input type="checkbox"/> Fruchtkompott ⁶	<input type="checkbox"/> Vegetarisches Gyros ^{A1,C,F,G} mit Gemüseis Tzatziki ^G Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} <input type="checkbox"/> Fruchtkompott ⁶
MITTWOCH		
28.11.2018	<input type="checkbox"/> Buntes Kaisergemüse mit Sauce à la Hollandaise ^{C,G,(A,F,I,J*),11} Nudelstrudel ^{A1,C,(G,I*)} <input type="checkbox"/> Quark mit Fruchtmark ^{G,11}	<input type="checkbox"/> Spätzlegemüsepfanne ^{A1,C,G,I} mit Vegetarischer Soße ^{(A,C,F,G,I,J*),4,11} Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} <input type="checkbox"/> Quark mit Fruchtmark ^{G,11}
DONNERSTAG		
29.11.2018	<input type="checkbox"/> Grillhacksteak „Försterin“ ^{A1,C,J} mit Rahmsoße ^{G,9,11} Nudeln ^{A1,C} Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} <input type="checkbox"/> Pudding ^{G,1,6,11}	<input type="checkbox"/> Ofenfrische Lasagne ^{A1,G,I,11} mit Grillgemüse ^(C,D,F*) gefüllt Kräutersoße ^{G,(A,F,I,J*),11} Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} <input type="checkbox"/> Pudding ^{G,1,6,11}
FREITAG		
30.11.2018	<input type="checkbox"/> Moussaka ^{A1,F,G,I} Hack-Auberginen-Auflauf ^(C,D*) Ratatouillegemüse ^{F,9} Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} <input type="checkbox"/> Vanillegrießdessert ^{A1,G,11}	<input type="checkbox"/> Topfenstrudel ^{A1,C,G,11} „Österreicher Art“ Pflaumensoße ⁶ Fruchtkompott ⁶ <input type="checkbox"/> Vanillegrießdessert ^{A1,G,11}

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 03.12. bis 07.12.2018

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG		
03.12.2018	<input type="checkbox"/> Gemüsefrikadelle ^{A1,C,(F,G,H,L*),11} (804/192) mit Kartoffelpüree ^{G,I,(A*)} (528/126) Ratatouille ^{F,9} (243/58) <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		
04.12.2018	<input type="checkbox"/> Schweinegeschnetzeltes ^{A1,G,I,10,11} (1277/305) „Züricher Art“ (1005/240) mit Spätzle ^{A1,C,(I*)} Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Grießpudding mit Fruchtspiegel ^{A1,C,G,1,11} (532/127)	<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"/> Grießpudding mit Fruchtspiegel ^{A1,C,G,1,11} (532/127)
MITTWOCH		
05.12.2018	<input type="checkbox"/> Putensteak ^{(A,C,F,G,I,J*),11} (1193/285) mit Tomatensoße ¹¹ (126/30) Spaghetti ^{A1,C} (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} (423/101) mit Champignons à la Crème gefüllt, 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)
DONNERSTAG		
06.12.2018	<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		
07.12.2018	<input type="checkbox"/> Flipper Seelachsfilet ^{A1,D,J} (1197/286) paniert, mit Remoulade ^{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"/> 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 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 10.12. bis 14.12.2018

MITTAGESSEN

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG 10.12.2018	<input type="checkbox"/> Bratwurst ^{1,4,9,11} aus Kalb- u. Schweinefleisch mit Bratensoße ^(A,C,F,G,I,J*) ,4,11 (1934/462) (84/20) Kartoffelpüree ^{G,I,(A*)} (528/126) Kohlrabigemüse (243/58) <input type="checkbox"/> Pudding ^{G,1,6,11} (502/120)	<input type="checkbox"/> Gefüllte Reiskällchen ^{A1,C,G,I} (861/206) Arancini gefüllt mit Spinat, Paprika Zwiebeln und Käse ^G Tomaten-Concassée-Soße (126/30) Karottensalat ^K (352/85) <input type="checkbox"/> Pudding ^{G,1,6,11} (502/120)
DIENSTAG 11.12.2018	<input type="checkbox"/> Gegrillte Schweinshäxle ^{F,10} mit Bratensoße ^(A,C,F,G,I,J*) ,4,11 (1139/272) (96/23) Semmelknödel ^{A1,C,G} (1264/302) Rahmwirsing ^{A1,G,(2,3,4,11)} (348/83) <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 12.12.2018	<input type="checkbox"/> Rinderbraten ^{A1,A3,G,1,10,11} mit Bratensoße ^(A,C,F,G,I,J*) ,4,11 Knöpfele ^{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 Rataouillegemüse ^{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 13.12.2018	<input type="checkbox"/> Fleischkäse ^(I,J*) ,3,4,9,11 mit Bratensoße ^(A,C,F,G,I,J*) ,4,11 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 14.12.2018	<input type="checkbox"/> Seelachs im Knuspermantel ^{A1,D,G,J} (1197/286) mit Remouladensoße ^{C,J} (490/117) Kartoffelsalat ^L , Tomaten- salat ^(A,C,G,I,J*) in Vinaigrette ^{C,G,I,11} (670/160) (264/63) <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*)} ,4,11 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 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**