

Für die Woche vom **22.04. bis 28.04.2024**

## FRÜHSTÜCK

Wenn zum Frühstück keine Wahl getroffen wird bzw. dies aufgrund Ihrer späten stationären Aufnahme nicht mehr möglich ist, erhalten Sie unser Standard-Frühstück, bestehend aus einem Getränk nach Wahl, Brötchen, Konfitüre, Butter. Ab dem Folgetag können Sie dann Ihr Frühstück individuell zusammenstellen. Bitte wählen Sie und kreuzen Sie das Gewünschte an!



### Heißgetränk

- Bohnenkaffee
- koffeinfreier Kaffee
- Kakao<sup>1,G,O</sup>
- Milch<sup>G</sup>
- Hagebuttentee
- Kamillentee
- Schwarzttee
- Kräutertee
- Pfefferminztee
- Grüner Tee

### Kaltgetränk

- Milch<sup>G</sup>

### Streichfett

- Butter<sup>G</sup>
- Margarine<sup>1</sup>

### Süßer Aufstrich

- Nougatcreme<sup>F,G,H2</sup>
- Konfitüre

### Belag

- Käse<sup>1,G</sup>
- Wurst<sup>3,4,9,I,J</sup>

### Sonstiges

- Brei<sup>A1,G</sup>
- Haferschleim<sup>A4</sup>
- Cremesuppe<sup>A1,I</sup>
- Brühe

### Brötchen-/Brotauswahl für Frühstück und Abendessen (maximal 2 Stück wählbar)

- Spitzweck<sup>A1,A2,G,\*C,F,H,K,M</sup>
- Kornbrötchen<sup>A1,A2,A3,A4,F,\*C,F,K,M</sup>
- Hefe-Einback süß<sup>A1,C,G,H1</sup> (nur sonntags)
- Weißbrot<sup>A1,A3,G,\*C,F,H,M</sup>
- Mischbrot<sup>A1,A2</sup>
- Haferbrot<sup>A1,A2,A4,M,\*C,G</sup>
- Vollkornbrot<sup>A1,A2</sup>
- Knäckebrot<sup>A2,A3,K,\*G</sup>
- Zwieback<sup>A1,G</sup>

## ABENDESSEN

Bitte wählen Sie und kreuzen Sie das Gewünschte an!  
Brötchen-/Brotauswahl siehe oben rechts.

	MENÜ 1 (vegetarisch) (kJ/kcal)	MENÜ 2 (leichte Vollkost)(kJ/kcal)	MENÜ 3 (Vollkost) (kJ/kcal)
<b>MONTAG</b> 22.04.2024	<input type="checkbox"/> Bärlauchkäse <sup>G,1</sup> mit Blumenkohlsalat <sup>L,4,6,7</sup> (1097/262) (147/35)	<input type="checkbox"/> Geflügelwurstaufschnitt <sup>L,2</sup> mit Blumenkohlsalat <sup>L,4,6,7</sup> (850/162) (147/35)	<input type="checkbox"/> Straßburger Wurstsalat <sup>G,I,J,(A,C),3,4,9</sup> mit Essiggurken und Käsestreifen, Tomatengarnitur (1842/440) (42/10)
<b>DIENSTAG</b> 23.04.2024	<input type="checkbox"/> Tortenbrie <sup>G</sup> (franz. Weichkäse) mit Ei <sup>C</sup> garniert (1403/335) (377/90)	<input type="checkbox"/> Bierschinken <sup>(I,J),3,4,9,11</sup> mit Ei <sup>C</sup> garniert (645/154) (377/90)	<input type="checkbox"/> Lyoner mit Pistazie <sup>H,(I,J),3,4,9,11</sup> und Ei <sup>C</sup> garniert (1063/254) (377/90)
<b>MITTWOCH</b> 24.04.2024	<input type="checkbox"/> Leerdammer-Käse <sup>G</sup> mit Gewürzgurke (1327/317) (42/10)	<input type="checkbox"/> Geflügeljagdwurst <sup>J,2</sup> mit Gewürzgurke (674/162) (42/10)	<input type="checkbox"/> Kalbsleberwurst <sup>(I,J)*,1,3,4</sup> mit Schnittkäse, Gewürzgurke (996/238) (42/10)
<b>DONNERSTAG</b> 25.04.2024	<input type="checkbox"/> Kräuterquark <sup>G</sup> mit Kirschtomate garniert (863/207) (42/10)	<input type="checkbox"/> Geräucherte Truthahnbrust <sup>L,2</sup> mit Bohnensalat <sup>J</sup> (339/81) (147/35)	<input type="checkbox"/> Krakauer <sup>G,J,(I),3,4,9,11</sup> mit Senf und Schnittkäse, Bohnensalat <sup>J</sup> (741/177) (147/35)
<b>FREITAG</b> 26.04.2024	<input type="checkbox"/> Hummus aus Kichererbsen <sup>K,(A,C,F,J,L),3,4</sup> mit Ras el Hanout-Olivenöl und Gurkenscheiben (1188/287) (42/10)	<input type="checkbox"/> Geflügel-Kräuter-Schinkenwurst <sup>(I,J),2</sup> mit Karottensalat <sup>K</sup> (678/162) (158/38)	<input type="checkbox"/> Matjesfilet mit Sahnesoße <sup>D,G,I,J</sup> , Gewürzgurken und Äpfeln, mit Gurkenscheiben garniert (1122/268) (42/10)
<b>SAMSTAG</b> 27.04.2024	<input type="checkbox"/> Maasdamer-Käse <sup>A,G,J</sup> mit süß-sauer marinierten Maiskölbchen <sup>I,J,6</sup> garniert (1064/254) (42/10)	<input type="checkbox"/> Geflügel-Eierlyoner mit getr. Tomaten <sup>(I,J),3,4,9</sup> und süß-sauer marinierten Maiskölbchen <sup>I,J,6</sup> garniert (500/119) (42/10)	<input type="checkbox"/> Gemischte Aufschnittplatte <sup>(I,J)*,3,4,9</sup> (917/219) mit süß-sauer marinierten Maiskölbchen <sup>I,J,6</sup> garniert (42/10)
<b>SONNTAG</b> 28.04.2024	<input type="checkbox"/> Butterkäse <sup>G,1</sup> mit Gewürzgurke <sup>6</sup> (1005/240) (33/8)	<input type="checkbox"/> Wienerle mit Senf <sup>J,3,4,9</sup> mit Gewürzgurke <sup>6</sup> (1136/323) (33/8)	<input type="checkbox"/> Bauertaler Vierlingsvesperscheibe <sup>1,2,3,4,5</sup> mit Gewürzgurke <sup>6</sup> und Senf <sup>J</sup> (1083/261) (33/8)

- 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 Fleischzeugnissen
- 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 Queenslandnüsse

- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid
- M Sulfite
- 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: B.Hochdoerffer@klinikum-mittelbaden.de

**Guten Appetit**  
**Ihr Küchenteam**

\* = Technologisch nicht vermeidbare Spuren von Allergenen. Für genauere Informationen setzen Sie sich diesbezüglich mit uns in Verbindung.  
\*\* = Eine für leichte Vollkost geeignete Garnitur steht bei entsprechender Kostform zur Verfügung.