

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^{1,G,O}
- Milch^G
- Hagebuttentee
- Kamillentee
- Schwarzttee
- Kräutertee
- Pfefferminztee
- Grüner Tee

Kaltgetränk

- Milch^G

Streichfett

- Butter^G
- Margarine¹

Süßer Aufstrich

- Nougatcreme^{F,G,H2}
- Konfitüre

Belag

- Käse^{1,G}
- Wurst^{3,4,9,I,J}

Sonstiges

- Brei^{A1,G}
- Haferschleim^{A4}
- Cremesuppe^{A1,I}
- Brühe

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

- Spitzweck^{A1,A2,G,*C,F,H,K,M}
- Kornbrötchen^{A1,A2,A3,A4,F,*C,F,K,M}
- Hefe-Einback süß^{A1,C,G,H1} (nur sonntags)
- Weißbrot^{A1,A3,G,*C,F,H,M}
- Mischbrot^{A1,A2}
- Haferbrot^{A1,A2,A4,M,*C,G}
- Vollkornbrot^{A1,A2}
- Knäckebrot^{A2,A3,K,*G}
- Zwieback^{A1,G}

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