

Für die Woche vom **29.04. bis 05.05.2024**

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^{A1,1}
- 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 29.04.2024	<input type="checkbox"/> Tortenbrie ^G und Schnittkäse mit Mixed Pickles ⁶ (1403/335) (42/10)	<input type="checkbox"/> Truthahnjagdwurst ^{1,2} mit Mixed Pickles ⁶ (674/162) (42/10)	<input type="checkbox"/> Badischer Wurstsalat ^{F,G,I,J,(A,C)*} ,3,4,9,11 mit Essigurke und Vinaigrette (1842/440)
DIENSTAG 30.04.2024	<input type="checkbox"/> Feinschmeckermüsli ^{F,G,J,(A,C)*} ,1,6,7,11 (Getreideflockenmischung mit Joghurt und Früchten) (2135/510)	<input type="checkbox"/> Geräucherte Putenbrust ² mit Ei ^C garniert (339/81) (377/90)	<input type="checkbox"/> Emmentaler Käse ^{G,1} mit Cocktailtomaten (1229/296) (42/10)
MITTWOCH 01.05.2024	<input type="checkbox"/> Kräuterquark ^G mit Cocktailtomaten (863/207) (42/10)	<input type="checkbox"/> Kassler ^{(I,J)*} ,2 mit Cocktailtomaten (343/82) (42/10)	<input type="checkbox"/> Zungen- und Leberwurst mit Senf ^{(I,J)*} ,3,5,9 und Ei ^C garniert (1842/440) (377/90)
DONNERSTAG 02.05.2024	<input type="checkbox"/> Leerdammer-Käse ^{G,1} mit süß-sauren Maiskölbchen ⁶ garniert (1196/285) (42/10)	<input type="checkbox"/> Geflügelfleischwurst ^{J,3,4,9} mit Leerdammer-Käse ^{G,I,J,(A,C)*} und süß-sauren Maiskölbchen ⁶ garniert (523/125) (147/35) (42/10)	<input type="checkbox"/> Gemischter Schinkenteller mit süß-sauren Maiskölbchen ⁶ garniert (42/10)
FREITAG 03.05.2024	<input type="checkbox"/> Frischkäse ^G mediterran mit Paprika, Oliven, Kräutern und Gurkenscheiben garniert (409/220) (42/10)	<input type="checkbox"/> Geflügelfrikadelle ^{A1,C,J,(I)*} und Schnittkäse ^G mit Gurkenscheiben garniert (1202/287) (42/10)	<input type="checkbox"/> Matjesfilet mit Sahnesoße ^{D,G,I,J} , (1122/268) Gewürzgurken und Äpfeln, mit Gurkenscheiben garniert (42/10)
SAMSTAG 04.05.2024	<input type="checkbox"/> Obatzter ^G (pikant, bayrische Käsezubereitung) mit Tomatengarnitur (1780/425) (42/10)	<input type="checkbox"/> Fleischkäseaufschnitt ^{(I,J)*} ,3,4,9,11 mit Kidneybohnen-Maissalat ^{I,J} (1428/341) (285/68)	<input type="checkbox"/> Gem. Aufschnittplatte ^{(I,J)*} ,3,4,9,11 mit Kidneybohnen-Maissalat ^{I,J} (917/219) (285/68)
SONNTAG 05.05.2024	<input type="checkbox"/> Tilsiter-Käse ^{G,1} mit Senfgurke ^{J,4,6} (1465/276) (33/8)	<input type="checkbox"/> Gekochter Saftschinken ^{(I,J)*} ,3,4 mit Senfgurke ^{J,4,6} (385/92) (33/8)	<input type="checkbox"/> Hausmacher Bierwurst ^{J,3,4,9,11} aus dem Murgtal mit Senfgurke ^{J,4,6} (511/122) (33/8)

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Phosphat
- 3 mit Konservierungsstoffen
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 mit Schwefelung
- 8 geschwärtzt 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
- 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.Hochdoerfer@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.