

Für die Woche vom **27.05. bis 02.06.2024**

## 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>A1,1</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> 27.05.2024	<input type="checkbox"/> Tortenbrie <sup>G</sup> und Schnittkäse mit Mixed Pickles <sup>6</sup> (1403/335) (42/10)	<input type="checkbox"/> Truthahnjagdwurst <sup>1,2</sup> mit Mixed Pickles <sup>6</sup> (674/162) (42/10)	<input type="checkbox"/> Badischer Wurstsalat <sup>F,G,I,J,(A,C)*</sup> mit Essiggurke und Vinaigrette (1842/440)
<b>DIENSTAG</b> 28.05.2024	<input type="checkbox"/> Feinschmeckermüsli <sup>F,G,J,(A,C)*</sup> (2135/510) (Getreideflockenmischung mit Joghurt und Früchten)	<input type="checkbox"/> Geräucherte Putenbrust <sup>2</sup> mit Ei <sup>C</sup> garniert (339/81) (377/90)	<input type="checkbox"/> Emmentaler Käse <sup>G,1</sup> mit Cocktailtomaten (1229/296) (42/10)
<b>MITTWOCH</b> 29.05.2024	<input type="checkbox"/> Kräuterquark <sup>G</sup> mit Cocktailtomaten (863/207) (42/10)	<input type="checkbox"/> Kassler <sup>(I,J)*</sup> mit Cocktailtomaten (343/82) (42/10)	<input type="checkbox"/> Zungen- und Leberwurst mit Senf <sup>(I,J)*</sup> garniert und Ei <sup>C</sup> garniert (1842/440) (377/90)
<b>DONNERSTAG</b> 30.05.2024	<input type="checkbox"/> Leerdammer-Käse <sup>G,1</sup> mit süß-sauren Maiskölbchen <sup>6</sup> garniert (1196/285) (42/10)	<input type="checkbox"/> Geflügelfleischwurst <sup>J,3,4,9</sup> mit Leerdammer-Käse <sup>G,I,J,(A,C)*</sup> und süß-sauren Maiskölbchen <sup>6</sup> garniert (523/125) (147/35) (42/10)	<input type="checkbox"/> Gemischter Schinkenteller mit süß-sauren Maiskölbchen <sup>6</sup> garniert (42/10)
<b>FREITAG</b> 31.05.2024	<input type="checkbox"/> Frischkäse <sup>G</sup> mediterran mit Paprika, Oliven, Kräutern und Gurkenscheiben garniert (409/220) (42/10)	<input type="checkbox"/> Geflügelfrikadelle <sup>A1,C,J,(I)*</sup> und Schnittkäse <sup>G</sup> mit Gurkenscheiben garniert (1202/287) (42/10)	<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> 01.06.2024	<input type="checkbox"/> Obatzter <sup>G</sup> (pikant, bayrische Käsezubereitung) mit Tomatengarnitur (1780/425) (42/10)	<input type="checkbox"/> Fleischkäseaufschnitt <sup>(I,J)*</sup> mit Kidneybohnen-Maissalat <sup>I,J</sup> (1428/341) (285/68)	<input type="checkbox"/> Gem. Aufschnittplatte <sup>(I,J)*</sup> mit Kidneybohnen-Maissalat <sup>I,J</sup> (917/219) (285/68)
<b>SONNTAG</b> 02.06.2024	<input type="checkbox"/> Tilsiter-Käse <sup>G,1</sup> mit Senf <sup>J,4,6</sup> gurke (1465/276) (33/8)	<input type="checkbox"/> Gekochter Saftschinken <sup>(I,J)*</sup> mit Senf <sup>J,4,6</sup> gurke (385/92) (33/8)	<input type="checkbox"/> Hausmacher Bierwurst <sup>J,3,4,9,11</sup> aus dem Murgtal mit Senf <sup>J,4,6</sup> gurke (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.