

Für die Woche vom **10.06. bis 16.06.2024**

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^{1,G,O}
- Milch^G
- Hagebuttentee
- Kamillentee
- Schwarzte
- 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 10.06.2024	<input type="checkbox"/> Frischkäse ^G mediterran mit Paprika, Oliven, Kräutern ^{7,1} und Maiskölbchen ⁶ garniert (409/220) (42/10)	<input type="checkbox"/> Truthahnjagdwurst ^{1,2} mit Maiskölbchen ⁶ garniert (674/162) (42/10)	<input type="checkbox"/> Badischer Fleischsalat ^{C,F,G,I,J,2,3,4,9,11} mit Gurke, Joghurt-Mayonnaise (2219/530) und Maiskölbchen ⁶ garniert (42/10)
DIENSTAG 11.06.2024	<input type="checkbox"/> Grünländer Großlochkäse ^{G,1} mit Kichererbsensalat (1329/317) (285/68)	<input type="checkbox"/> Kerniger Frischkäse ^G mit Salatgurke und Cocktailtomate(42/10)	<input type="checkbox"/> Hausmacher Salami mit Edamer-Käse ^{G,(I,J)*,3,4} und Kichererbsensalat ^{I,J} (1206/288) (285/68)
MITTWOCH 12.06.2024	<input type="checkbox"/> Tortenbrie ^G (franz. Weichkäse) mit Selleriesalat ^{1,6} (1403/335) (158/38)	<input type="checkbox"/> Geräucherte Putenbrust ² mit Selleriesalat ^{1,6} (339/81) (158/38)	<input type="checkbox"/> Zwiebelfleischkäse-aufschnitt ^{(I,J)*,3,4,9} mit Selleriesalat ^{1,6} (1443/341) (158/38)
DONNERSTAG 13.06.2024	<input type="checkbox"/> Emmentaler Käse ^{G,1} mit Senfgurke ^{J,4,6} (1229/296) (33/8)	<input type="checkbox"/> Lyoneraufschnitt ^{3,4,9} mit Senfgurke ^{J,4,6} (1063/254) (33/8)	<input type="checkbox"/> Gemischte Schinkenplatte ^{3,4} mit Senfgurke ^{J,4,6} (343/82) (33/8)
FREITAG 14.06.2024	<input type="checkbox"/> Kräuterkäse ^{G,1} mit Ei ^C garniert (1097/262) (377/90)	<input type="checkbox"/> Kassler Schweinerücken ^{(I,J)*,2} mit Ei ^C garniert (343/82) (377/90)	<input type="checkbox"/> Bratheringsfilet ^{A1,D,F,J,1,6,9,11} mit roten Zwiebeln und Ei ^C garniert (934/223) (377/90)
SAMSTAG 15.06.2024	<input type="checkbox"/> Käsesalat ^{F,G,J,(A,C)*,1,6,11} mit Paprika, Mais und Essiggurkenstreifen, Tomatenpaprika ⁶ (1152/275) (42/10)	<input type="checkbox"/> Edamer-Käse ^G mit Gewürzgurke ^{J,6} (1013/242) (33/8)	<input type="checkbox"/> Wienerle mit Senf ^{J,3,4,9} und Gewürzgurke ^{J,6} (1336/323) (33/8)
SONNTAG 16.06.2024	<input type="checkbox"/> Tilsiter ^{G,1} mit Gemüsesalat ^{G,I,J,(A,C)*} und Maiskölbchen ⁶ garniert (1465/276) (285/68) (42/10)	<input type="checkbox"/> Geflügelfrikadelle und Gouda-Käse ^{A1,C,G,J,(I)*} mit Gemüsesalat ^{G,I,J,(A,C)*} (1202/287) (285/68)	<input type="checkbox"/> Gem. Aufschnittplatte ^{(I,J)*,3,4,9,11} mit Gemüsesalat ^{G,I,J,(A,C)*} (917/219) (285/68)

- 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
- 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: 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.