

Kids Menü

Schulen und Kindertagesstätte



KLINIKUM MITTELBADEN
CATERING GMBH

Für die Woche vom **06.05. bis 10.05.2024**

MITTAGESSEN

Bitte wählen Sie und kreuzen Sie das Gewünschte an!
Bitte wählen Sie zwischen Tagessuppe und Tagesdessert.

	MENÜ 1 (kJ/kcal)	MENÜ 2 (kJ/kcal)
MONTAG 06.05.2024	<input type="checkbox"/> Gemüsestrudel ^{A1,C,G,I} (1976/472) in Teig gebacken Kräutersoße ^{G,(A,F,I,J)*,11} (151/36) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J} (230/55) <input type="checkbox"/> Fruchtyoghurt ^{G,11} (507/121)	<input type="checkbox"/> Hähnchenhäxle ^{A1,F} gegrillt (750/179) mit Bratensoße ^{(A,C,F,G,I,J)*,4,11} (96/23) Erbsen-Möhrengemüse (373/89) Reis (754/180) <input type="checkbox"/> Fruchtyoghurt ^{G,11} (507/121)
DIENSTAG 07.05.2024	<input type="checkbox"/> Eieromelette ^{A1,C,G} (658/157) mit Spargelragout Kartoffeln (481/115) <input type="checkbox"/> Naturjoghurt ^G (289/69)	<p><i>(Regionale Manufaktur)</i></p> <input type="checkbox"/> Puten-Piccata-Milanese (1193/285) ^{A1,C,G,(F,H,I,J)*,1,2,3,10} mit fruchtiger Tomatensoße ¹¹ (126/30) Bandnudeln ^{A1,C (regional)} (846/202) Blattsalat mit Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Naturjoghurt ^G (289/69)
MITTWOCH 08.05.2024	<p><i>Veganes Gericht der Woche</i></p> <input type="checkbox"/> Gemüseschnitzel ^{A1,A5,(C,F,G,I,J)*} (1039/248) mit Currysoße ^{G,(A,F,I,J)*,11} (151/36) Orientalisches Bulgur ^{A1,C} (670/160) Tomatensalat ^{(A,C,G,I,J)*} (260/62) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)	<p><i>Vitalgericht der Woche</i></p> <input type="checkbox"/> Gerollte Maultaschen ^{A1,C,I,(G*),9,10} (2240/535) Soße mit Zwiebeln ^{(A,C,F,G,I,J)*,4,11} (96/23) Kartoffel-Gurkensalat ^(A,C,I,J,G*) (678/162) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)
DONNERSTAG 09.05.2024	<input type="checkbox"/> Spinat-Karottenrösti ^{A1,A4,C,G,I} (1478/355) mit Tzatziki ^G (147/35) Reis (754/180) Paprikasalat ^(A,C,I,J,G*) (260/62) <input type="checkbox"/> Vanille-Quark-Creme ^{G,11} (433/103)	<input type="checkbox"/> Linseneintopf ^{A1,F,G,I,1,3,4} (2169/518) mit Wienerlescheiben ^{5,11} und Spätzle <input type="checkbox"/> Vanille-Quark-Creme ^{G,11} (433/103)
FREITAG 10.05.2024	<input type="checkbox"/> Badische Käsespätzle ^{A1,C,G,I} (2068/494) mit Röstzwiebelsoße ^{A1,(C,F,G,I,J)*,4,11} Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Nuss-Nougat-Pudding ^{G,H,1,6,11} (502/120)	<p><i>(Regionaler Hersteller)</i></p> <input type="checkbox"/> Schnitzelröllchen ^{A1,A2,G} paniert (1355/323) „Obazda“ mit pikantem Käse gefüllt (373/93) Mischgemüse à la Crème (1068/255) ^{A1,C,(G*)} <input type="checkbox"/> Nuss-Nougat-Pudding ^{G,H,1,6,11} (502/120)

- 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.Hochdoerffer@klinikum-mittelbaden.de

Guten Appetit
Ihr Küchenteam