

Für die Woche vom **13.05. bis 17.05.2024**

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 13.05.2024	<input type="checkbox"/> Sesam-Karotten-Sticks ^{A1,I,K} (1151/275) gebacken Joghurt-Dip ^G Orientalisches Bulgur ^{A1,H} Tomatensalat (260/62) <input type="checkbox"/> Vanillegrießdessert ^{A1,G,11} (440/105)	<input type="checkbox"/> Hackfleischküchle ^{A1,C,J} (1758/420) gegrillt mit Bratensoße ^{(A,C,F,G,I,J)*,4,11} (96/23) Mischgemüse (165/39) Kartoffelpüree ^{G,I,(A*)} (528/126) <input type="checkbox"/> Vanillegrießdessert ^{A1,G,11} (440/105)
DIENSTAG 14.05.2024	<input type="checkbox"/> Lasagne ¹¹ (1758/420) mit Blattspinat gefüllt Tomatensoße ^{A1,G,9} (431/103) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J} (230/55) <input type="checkbox"/> Schokoladenpudding ^{G,1,6,11} (502/120)	<input type="checkbox"/> Alaska Seelachs gebraten ^{A1,D,G} (620/48) (MSC-Qualität) in Dillsoße ^{G,(A,F,I,J)*,11} (151/36) Reis (754/180) Gurkensalat ^(A,C,G,I,J*) (264/63) <input type="checkbox"/> Schokoladenpudding ^{G,1,6,11} (502/120)
MITTWOCH 15.05.2024	<p style="text-align: center;"><i>(Regionaler Hersteller)</i></p> <input type="checkbox"/> Armer Ritter ^{A1,C,G,11} (2529/604) (Hefeteigwürfel paniert mit Zimt & Zucker gebacken) Apfelmus ⁶ (232/85) Vanillesoße ^{G,1,9,11} (741/177) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)	<input type="checkbox"/> Putengeschnetzeltes (1148/273) „Gyros-Art“, Tzatziki ^G (147/35) Reis (754/180) Weißkrautsalat (264/63) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)
DONNERSTAG 16.05.2024	<p style="text-align: center;"><i>(Regionaler Hersteller)</i></p> <input type="checkbox"/> Eieromelett „Gärtnerin“ ^{C,G,9} (801/191) mit Rahmspinat ^{A1,G,I,(A*)2} (322/77) Salzkartoffeln (481/115) <input type="checkbox"/> Erdbeer-Quark-Creme ^{G,11} (428/102)	<p style="text-align: center;"><i>(Regionaler Hersteller)</i></p> <input type="checkbox"/> Thüringer Bratwurst ^{I,J,4,9,11} (1934/462) mit Bratensoße ^{(A,C,F,G,I,J)*,4,11} (96/23) Wachsbohnen (197/47) Kartoffelpüree ^{G,I,(A*)} (528/126) <input type="checkbox"/> Erdbeer-Quark-Creme ^{G,11} (428/102)
FREITAG 17.05.2024	<input type="checkbox"/> Käsetortellini ^{A1,C,G} (2315/553) mit Spinatsoße ^{A1,G,I,(F,J)*,11} (151/36) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Froop-Joghurt mit Fruchtmark ^{G,11} (444/106)	<input type="checkbox"/> Gebackenes Seelachsfilet ^{A1,D,G,J} (1197/286) Kartoffelsalat- Remouladensoße ^{C,J} (670/160) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing ^{C,G,J,11} (230/55) <input type="checkbox"/> Froop-Joghurt mit Fruchtmark ^{G,11} (444/106)

1 mit Farbstoff
2 mit Phosphat
3 mit Konservierungsstoffen
4 mit Antioxidationsmittel
5 mit Geschmacksverstärker
6 mit Süßungsmittel
7 mit Schwefelung
8 geschwärt 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