

Für die Woche vom **20.05. bis 24.05.2024**

## 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)
<b>MONTAG</b> 20.05.2024	<input type="checkbox"/> <b>Frischkäsemaultaschen</b> <sup>A1,C,G,(F,I*)</sup> (1424/340) mit Käsesoße <sup>A1,G,9</sup> (431/103) Gemüwestreifen Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing <sup>C,G,J,11</sup> (230/55) <input type="checkbox"/> Karamellpudding <sup>G,1,6,11</sup> (502/120)	<input type="checkbox"/> <b>Putenschnitzel</b> <sup>A1</sup> (837/200) im Knuspermantel Erbsen (590/141) Rahmkartoffeln <sup>C,G,J</sup> (703/168) <input type="checkbox"/> Karamellpudding <sup>G,1,6,11</sup> (502/120)
<b>DIENSTAG</b> 21.05.2024	<input type="checkbox"/> <b>Gemüsegulasch</b> <sup>J,(A,B,C,D,E,F,G,H,K,L*)</sup> ,4 in pikanter Soße Reis (754/180) Karottensalat <sup>K</sup> (352/85) <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt <sup>G,11</sup> (507/121)	<input type="checkbox"/> <b>Geflügelroulade „Florentin“</b> <sup>(G,I,J)</sup> mit Spinatfüllung (1071/257) Rosmarinsoße <sup>(A,C,F,G,I,J*)</sup> ,4,11 (96/23) Kohlrabi (348/83) Kartoffelpüree <sup>G,I,(A*)</sup> (528/126) <input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt <sup>G,11</sup> (507/121)
<b>MITTWOCH</b> 22.05.2024	<p><i>(Regionale Manufaktur)</i></p> <input type="checkbox"/> <b>Grießschnitte</b> <sup>A1,F,4,10,11</sup> <b>natur</b> (1750/418) mit Vanillesoße <sup>G,1,9,11</sup> (741/177) Fruchtkompott <sup>6</sup> (382/90) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)	<input type="checkbox"/> <b>Rindergulasch</b> (844/211) mit Knöpfle <sup>A1,C,(I*)</sup> (1005/240) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing <sup>C,G,J,11</sup> (230/55) <input type="checkbox"/> Frischobst (293/70)
<b>DONNERSTAG</b> 23.05.2024	<input type="checkbox"/> <b>Ofenfrische Lasagne</b> <sup>A1,G,I,11</sup> (1687/403) mit Grillgemüse Kräutersoße <sup>G,(A,F,I,J*)</sup> ,11 (151/36) Blattsalat mit täglich wechselndem Dressing <sup>C,G,J</sup> (230/55) <input type="checkbox"/> Vanille-Quark-Creme <sup>G,11</sup> (437/104)	<input type="checkbox"/> <b>Kartoffelsuppe</b> <sup>A1,I,J,2,11</sup> (2035/486) „Badische Art“ mit Wienerlescheiben und Apfelkuchen <sup>A1,C,G,2,(F,H,J,K,M*)</sup> (716/171) <input type="checkbox"/> Vanille-Quark-Creme <sup>G,11</sup> (437/104)
<b>FREITAG</b> 24.05.2024	<input type="checkbox"/> <b>Eier in Senfsoße</b> <sup>C,G,9</sup> (801/191) mit Brokkoligemüse Salzkartoffeln (264/63) (481/115) <input type="checkbox"/> Fruchtkompott <sup>6</sup> (318/76)	<input type="checkbox"/> <b>Seelachsfilet</b> <sup>A1,D,J</sup> (1197/286) im Teigmantel, Remouladensoße <sup>C,J</sup> (490/117) Kartoffelsalat-Gurkensalat <sup>(A,C,G,I,J*)</sup> (678/162) <input type="checkbox"/> Fruchtkompott <sup>6</sup> (318/76)

- 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**