

 St. Franziskus Krankenhaus Eitorf		Menükarte vom 23.05. bis 29.05.2022		Internet www.krankenhaus-eitorf.de Telefon 881-1001 Fax 881-1044 E-Mail a.baumann@krankenhaus-eitorf.de	Guten Appetit wünscht das Küchenteam.
	Menü A	Menü B <i>(vegetarisch)</i>	Menü C <i>(leichte Vollkost)</i>	Kennzeichnung deklarationspflichtige Zusatzstoffe	
Mo 23.05.	Goldgelb gebratenes Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel "Hawaii" mit Ananas, Pfirsich Sauce Choron, Reis Broccoli *2,E,G,MI	Gemüse - Nuggets mit Kräutersauce Broccoli Reis *G,MI	Geschnetzeltes vom Schwein in Käse-Kräutersauce Spätzle Salatteller *E,G,MI	1. mit Farbstoff	
		Stracciatellacreme		2. mit Konservierungsstoff, konserviert	
Di 24.05.	Griechischer Hirtenbraten gefüllt mit Hirtenkäse, Paprika und Oregano, dazu Tzaziki griechische Pommes frites bunter Hirtensalat *MI	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Bergkäse im Ofen überbacken bunter Salatteller *E,G,MI	Rindfleischstreifen "Stroganoff Art" mit Champignons Spätzle Salatteller E,G,MI	3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat	
		Heidelbeer - Quarkspeise *MI		4. mit Antioxidationsmittel	
Mi 25.05.	Hähnchenbrust auf italienischer Sauce buntes mediterranes Gemüse Spaghetti *E,G,MI	frischer Stangenspargel Hollandaise Drillinge Salat MI,E,G,	Gebratene Hackfleischbällchen aus Rind- und Schweinefleisch in Jägerrahmsauce Möhren-Pastinakengemüse Salzkartoffeln *E,G,MI	5. mit Geschmacksverstärker	
		Vanillepudding mit frischen Erdbeeren *MI		6. geschwefelt	
Do 26.05.	Cordon-bleu vom Schwein gefüllt mit gek. Schinken und Käse, an Sauce Bernaise buntes Gemüse Kartoffelgratin *2,3,4,E,G,MI	bunter Salatteller knackige Sommersalate mit Sylterdressig und gebacken Gaudaherzen MI,E,G,	Rinderbraten an dunkler Sauce Blumenkohl Petersilienkartoffel G,MI,	7. geschwärzt	
		Buttermilch - Dessert		8. gewachst	
Fr 27.05.	Knusprig gebratenes, paniertes Fischfilet mit "Frankfurter Grüne Sauce" Kartoffel Salat *E,F,G,MI	Gekochte Eier mit "Frankfurter Grüne Sauce" Kartoffel Salat *E,G,MI	Nudel-Auflauf mit Blumenkohl, Broccoli, Champignons und Putenbruststreifen in Rahmsauce mit viel Käse überbacken *E,G,MI	9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b	
		Eis		10. mit Süßungsmittel	
Sa 28.05.	frische Bratwurst Senfsauce Kohlrabigemüse Salzkartoffel MI,SC,SD,	Omas Graupensuppe mit Bohnen, Wirsing, Möhren, Sellerie, Lauch und frischem Liebstöckel 1 Brötchen *G,SC	Omas Graupensuppe mit Bohnen, Wirsing, Möhren, Sellerie, Lauch, Liebstöckel und gekochten Rindfleisch *G,SC	11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	
		Dessert *v		12. enthält eine Phenylalaninquelle/ Aspartam	
So 29.05.	Putenspießbraten Zwiebelcurrysauce buntes Gemüse und Reis MI,SC,SD,	3 Semmelknödel mit Waldpilzrahmsauce und buntem Gemüse *E,G,MI,SC	Schweinebraten an Schinkensauce buntes Gemüse Semmelknödel *E,G,MI,SC	13. mit Milcheiweiß (nur bei Fleischprodukten)	
		Gebäck		14. chininhaltig (Bitter Lemon, Tonic water)	
				15. koffeinhaltig	
				16. bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt	
				V. siehe Verpackung	
				Kennzeichnung Allergene	
				Lebensmittel	
				E. Eier	
				ER. Erdnüsse	
				G. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o Hybridstämme)	
				F. Fisch	
				K. Krebstiere	
				L. Lupinen	
				MI. Milch und Milchprodukte (einschl. Lactose)	
				SA. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)	
				SB. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l	
				SC. Sellerie	
				SD. Senf	
				SE. Sesamsamen	
				SF. Soja	
				V. Weichtiere	
				W. siehe Verpackung	

Bei Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte direkt an die Küchenleitung, Frau Baumann (tel.:1001).

Natürlich stehen wir Ihnen auch gern für alle weiteren Fragen rund ums Essen zur Verfügung.

Änderungen vorbehalten! Wir verwenden Jodsalz!