



**Menükarte**  
vom 30.05. bis 05.06.2022

www.Krankenhaus-Eitorf.de  
Telefon 881-1001 Fax 881-1044  
E-Mail a.baumann@krankenhaus-eitorf.de

**Guten Appetit  
wünscht das  
Küchenteam.**

	<b>Menü A</b>	<b>Menü B (vegetarisch)</b>	<b>Menü C (leichte Vollkost)</b>	<b>Kennzeichnung deklarationspflichtige Zusatzstoffe</b>
<b>Mo. 30.05.</b>	<b>Marinierte, gegrillte Schweinebauchscheiben mit Kräuterdip, Wedges Salatteller</b> *E,G,MI,SC	<b>Frühlings - Kräuterquark mit Radiesschen Kartoffeln</b> G,MI	<b>Hacksteak aus Rind- u. Schweinefleisch Schinkenjus Fingermöhrrchen Petersilienkartoffeln</b> *E,G,MI	1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat 4. mit Antioxidationsmittel
<b>Di 31.05.</b>	<b>Pro-Aktiv-Hähnchenpfanne mediterranes Pfannengericht, mit saftigen Hähnchenbrust-Filetstückchen, buntem Gemüse Bandnudeln, herzhaft gewürzt und buntem Salatteller *G,MI</b>	<b>Großer bunter Salatteller mit verschiedenen Salaten und Gouda-Käsestreifen Salatsauce mit frischen Kräutern frisches Fladenbrot</b> *E,G,MI,SC,SE	<b>Rinderschmorbraten vom falschen Filet Blumenkohl Polnisch Salzkartoffeln</b> *E,G,MI	5. mit Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 10. mit Süßungsmittel
<b>Mi 01.06.</b>	<b>Chinageschnetzeltes süßsauer mit Geflügel- und Schweinefleisch, Soyabohnenkeimlinge, Paprika, Muerr-Pilzen Ananas, usw., Basmati Reis (leicht scharf) Salatteller *2,4,5,G,SF,SE</b>	<b>Buntes würziges Chinagemüse, leicht scharf Basmati Reis bunter Salatteller</b> *2,4,5,G,SF,SE	<b>Kalbsragout Prinzes mit Spargel Champignon Erbsen und Butternudeln</b> Mi SC G	11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel 12. enthält eine Phenylalaninquelle/ Aspartam 13. mit Milcheiweiß (nur bei Fleischprodukten) 14. chininhaltig (Bitter Lemon, Tonic water) 15. koffeinhaltig
<b>Do 02.06.</b>	<b>Goldgelb gebratenes Putenschnitzel mit Madagaskar - Pfefferrahmsauce Grilltomaten mit Käse und Delikatessböhnchen Wedges</b> *E,G,MI	<b>Broccoli - Nußecken Grilltomate Wedges</b> SA ,MI,SC	<b>Gekochtes Rindfleisch nach "flämischer Art" Meerrettichsauce Salzkartoffeln Rote Beete *10,E,G,MI</b>	16. bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt V. siehe Verpackung <b>Kennzeichnung Allergene Lebensmittel</b>
<b>Fr 03.06.</b>	<b>Kibbeling Remuladensauce, Pommes frites Weißkohlsalat</b> *E,F,G,MI	<b>Wiener Kartoffelsuppe mit Liebstöckel 1 Brötchen</b> *G,MI	<b>Schweinebraten</b>	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)
<b>Sa 04.06.</b>	<b>Nudelsuppentopf mit viel Gemüse und Hackfleischbällchen aus Rind- und Schweinefleisch</b> *G,MI,SC	<b>Nudelsuppentopf mit viel Gemüse und Kräutern</b> *G,MI,SC	<b>Saftiges Kasseler vom Schweinerücken Schinkensauce Kartoffelpüree</b> *2,3,G,SC	SA. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) SB. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentr. von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
<b>So 05.06.</b>	<b>Hähnchenbrust im Knuspermantel Sauce Bernaise mit buntem Gemüse Kartoffel - Röstinchen</b> *E,G,MI	<b>Paniertes vegetarisches Schnitzel Sauce Bernaise mit buntem Gemüse Kartoffel - Röstinchen</b> *E,G,MI	<b>Schweinegeschnezeltes Züricherart Spätzle Salatteller</b> *E,G,MI	SC. Sellerie SD. Senf SE. Sesamsamen SF. Soja W. Weichtiere V. siehe Verpackung



**Bei Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte direkt  
an Küchenleiter Frau Baumann Tel.1001. Natürlich stehen wir Ihnen auch gern  
für alle weiteren Fragen rund ums Essen zur Verfügung.**

Änderungen vorbehalten! Wir  
verwenden Jodsalt!