

Menükarte
vom 22.04.24 bis 28.04.24

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 (vegetarisch)	Menü C (leichte Vollkost)	Kennzeichnung deklarationspflichtige Zusatzstoffe
Mo 22.04.	Rinderschmorbraten Blumenkohl Petersilienkartoffeln *E,G,MI	Tortellonis gefüllt mit Ricotta und Spinat gebratene bunte Nudeln mit Gemüse leicht scharf, Salatteller *E,G,MI,SC	Gebratene Kaninchenkeule in Thymiansauce Prinzesbohnen Kartoffelklöße *E,G,MI,SC	1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat 4. mit Antioxidationsmittel
Vanillepudding mit Schokoladensauce *MI				
Di 23.04.	"Pizza Tonno" mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten, Oliven und Oregano bunter Salatteller *7,F,E,G,MI	Rührei frischer Rahmspinat Kartoffelpüree *E,G,MI	Hacksteak aus Rindfleisch in Kräutersauce, Petersilienkartoffeln grüner Bohnensalat mit Sauerrahmsauce *E,G,MI	5. mit Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 10. mit Süßungsmittel
Bayerische Creme				
Mi 24.04.	Schweinsgrillhaxe im Dunkelbiersauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree *2,3,G,MI	Kartoffelvariation mit Backkartoffeln mit Kräuter-Creme fraiche, Kartoffeltasche, Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln, Salat *1,3,5	Putenbrust mit Apfelstücke buntes Gemüse Reis mit feinen Gemüswürfeln *E,G,MI,SC	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
Dessert *V				
Do 25.04.	Hähnchenbrust Currysauce Broccoli Reis *3,2,E,G,MI	Gemüsefrikadelle Hollandaise Salzkartoffel Salatteller *E,G,MI	gekochtes Rindfleisch Wirsinggemüse Petersilienkartoffeln *E,G,MI	16. bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt V. siehe Verpackung Kennzeichnung Allergene Lebensmittel E. Eier
Rhabarber-Bananen-Dessert mit Vanillesauce *MI				
Fr 26.04.	Paniertes Maischollenfilet Finkenwerder Art Butterkartoffeln, Mai-Kopfsalat mit Sahne-Schnittlauchsauce	Milchreis mit Zimt -Zucker und Früchtekompott *G,MI Eis	Ragout von der Putenoberkeule in Dillrahmsauce, Bandnudeln Salatteller *E,G,MI	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 27.04.	Chilli con Carne mit Kidneybohnen Zwiebel und Mais 1 Brötchen *2,3,G,SC	Spätzle mit Champignon- Rahmsauce buntes Gemüse *G,MI,SC	Gebratene Weißwurst vom Schwein mit Jägersauce Broccoli Salzkartoffel *2,3,E,G,MI	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
Dessert *v				
So 28.04.	Hähnchen Cordon bleu Sauce Bernaise buntes Kaisergemüse Kartoffelkroketten *2,4,E,G,MI	Butterrosenkohl in Rahm buntes Kaisergemüse Petersilienkartoffeln *E,G,MI Kuchen	Schweinebraten von der dicken Schulter buntes Kaisergemüse Petersilienkartoffeln *G,MI,SC	SC. Sellerie SD. Senf SE. Sesamsamen SF. Soja W: Weichtiere V. 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!

