



**Menükarte**  
vom 22.04.24 bis 28.04.24

Internet [www.krankenhaus-eitorf.de](http://www.krankenhaus-eitorf.de)  
Telefon 881-1001 Fax 881-1044  
E-Mail [a.baumann@krankenhaus-eitorf.de](mailto: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</b> 22.04.	<b>Rinderschmorbraten Blumenkohl Petersilienkartoffeln</b> *E,G,MI	<b>Tortellonis gefüllt mit Ricotta und Spinat gebratene bunte Nudeln mit Gemüse leicht scharf, Salatteller</b> *E,G,MI,SC	<b>Gebratene Kaninchenkeule in Thymiansauce Prinzesbohnen Kartoffelklöße</b> *E,G,MI,SC	1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat 4. mit Antioxidationsmittel
<b>Vanillepudding mit Schokoladensauce *MI</b>				
<b>Di</b> 23.04.	<b>"Pizza Tonno" mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten, Oliven und Oregano bunter Salatteller</b> *7,F,E,G,MI	<b>Rührei frischer Rahmspinat Kartoffelpüree</b> *E,G,MI	<b>Hacksteak aus Rindfleisch in Kräutersauce, Petersilienkartoffeln grüner Bohnensalat mit Sauerrahmsauce</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>Bayerische Creme</b>				
<b>Mi</b> 24.04.	<b>Schweinsgrillhaxe im Dunkelbiersauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree</b> *2,3,G,MI	<b>Kartoffelvariation mit Backkartoffeln mit Kräuter-Creme fraiche, Kartoffeltasche, Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln, Salat</b> *1,3,5	<b>Putenbrust mit Apfelstücke buntes Gemüse Reis mit feinen Gemüsewürfelchen</b> *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
<b>Dessert *V</b>				
<b>Do</b> 25.04.	<b>Hähnchenbrust Currysauce Broccoli Reis</b> *3,2,E,G,MI	<b>Gemüsefrikadelle Hollandaise Salzkartoffel Salatteller</b> *E,G,MI	<b>gekochtes Rindfleisch Wirsinggemüse Petersilienkartoffeln</b> *E,G,MI	16. bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt V. siehe Verpackung <b>Kennzeichnung Allergene</b> <b>Lebensmittel</b> E. Eier
<b>Rhabarber-Bananen-Dessert mit Vanillesauce *MI</b>				
<b>Fr</b> 26.04.	<b>Paniertes Maischollenfilet Finkenwerder Art Butterkartoffeln, Mai-Kopfsalat mit Sahne-Schnittlauchsauce</b>	<b>Milchreis mit Zimt -Zucker und Früchtekompott</b> *G,MI Eis	<b>Ragout von der Putenoberkeule in Dillrahmsauce, Bandnudeln Salatteller</b> *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)
<b>Sa</b> 27.04.	<b>Chilli con Carne mit Kidneybohnen Zwiebel und Mais 1 Brötchen</b> *2,3,G,SC	<b>Spätzle mit Champignon- Rahmsauce buntes Gemüse</b> *G,MI,SC	<b>Gebratene Weißwurst vom Schwein mit Jägersauce Broccoli Salzkartoffel</b> *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
<b>Dessert *v</b>				
<b>So</b> 28.04.	<b>Hähnchen Cordon bleu Sauce Bernaise buntes Kaisergemüse Kartoffelkroketten</b> *2,4,E,G,MI	<b>Butterrosenkohl in Rahm buntes Kaisergemüse Petersilienkartoffeln</b> *E,G,MI	<b>Schweinebraten von der dicken Schulter buntes Kaisergemüse Petersilienkartoffeln</b> *G,MI,SC	SC. Sellerie SD. Senf SE. Sesamsamen SF. Soja W: Weichtiere V. siehe Verpackung
<b>Kuchen</b>				

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!

