



**Menükarte**  
vom 06.05. bis 12.05.24

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> 06.05.	<b>Rindergoulasch Butternudeln Kopfsalat in Sahne - Schnittlauchsauce</b> *G,MI,SC	<b>Vegetarische Maultaschen mit Gemüsefüllung in Kräuterrahmsauce mit gedünsteten Gemüsegewürfeln Salatteller</b> *E,G,MI,SC	<b>Hähnchenkeule Kräutersauce Misch-Gemüse Salzkartoffeln *G,MI</b>	1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat 4. mit Antioxidationsmittel
<b>Di</b> 07.05.	<b>Schweinesteak mit frischen Champignons Kräutersauce Salzkartoffel</b> MI,G,SC	<b>Blumenkohl - Brätling Bearnaise Misch-Gemüse Salzkartoffel Mi,G, Quarkspeise</b>	<b>Spaghetti "Bolognese Art" mit Hackfleisch aus Rind und Schweinefleisch, Parmesankäse Salatteller *E,G,MI</b> *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</b> 08.05.	<b>Griechischer Grillteller mit würzigem Bifteki aus Schweine- und Rindfleisch mit Hirtenkäse gefüllt, einem kleinen Spießchen aus Schweinefleisch, Tzaziki griechische Pommes frites bunter Bauernsalat mit Peperoni</b> *E,G,MI	<b>Frische Gemüsesuppe *5 mit Möhren, Sellerie, Blumenkohl, Brechbohnen, Lauch, Broccoli, Kartoffeln, Liebstöckel und Sellerieblättern Brötchen</b>	<b>Putengeschnetzeltes in Käsesauce Broccoli Reis</b> *G,MI	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</b> 09.05.	<b>Putenschnitzel mit Letschogemüse und Reis</b> *1,5,E,G,MI	<b>Dicker Milchgrießbrei mit Frücht Kompott</b> *G,MI	<b>Schweinegoulasch mit Wurzelgemüse Salzkartoffeln Wachsbohnsalat</b> SC,MI,G,	16. bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt V. siehe Verpackung <b>Kennzeichnung Allergene Lebensmittel</b> E. Eier ER. Erdnüsse
<b>Fr</b> 10.05.	<b>Schlemmerfilet Bordelaise Gemüsesauce Salzkartoffel Kopfsalat in Sahne - Schnittlauchsauce</b> *F,G,MI	<b>Paniertes Valess-Goudaschnitzel Kräuterbärlauchsauce Kartoffelpüree Kopfsalat in Sahne - Schnittlauchsauce</b> *E,G,MI Eis*V	<b>Kalbsragout Spargel Buntem Reis Broccoli</b> SC. MI.G.	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> 11.05.	<b>Chili con Carne, Schweinefleisch, leicht scharf mit Fladenbrot</b> *E,G,MI SC. MI. G.	<b>Nudelauflauf mit Blumenkohl, Broccoli, Spinat, Champignons und viel Käse überbacken, Salatteller</b> *E,G,MI Dessert *v	<b>Nudelauflauf mit Blumenkohl, Broccoli, Spinat, Champignons, Putenbrust und viel Käse überbacken, Salatteller</b> *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 SC. Sellerie
<b>So</b> 12.05.	<b>Burgunderbraten vom Rind mit Perlzwiebeln, und Champignons in einer dunklen Sauce buntes Pfannengemüse Kartoffelklöße *E,G,MI,SC</b> SC: MI. G.	<b>buntes Pfannengemüse Kartoffelklöße mit Zwiebelsauce Salatteller</b> *E,G,MI Gebäck *E,G,MI	<b>Schweinebraten an Schinkensauce buntes Gemüse Petersilienkartoffeln</b> *E,G,MI,SC	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!

