



**Menükarte**  
**vom 18.08. bis 24.08.2025**

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 deklarations
<b>Mo</b> <b>18.08.</b>	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> Sauce Bernaise Pfannengemüse Röstinchen *1,5,E,G,MI	<b>Eier in Senfsauce</b> Salzkartoffeln Salatteller *E,G,MI <b>Obstsalat</b>	<b>Schweinegulasch</b> Butternudeln <b>Bohnensalat mit Kräuter-Sauerrahmsauce</b> *E,G,MI,SC	<b>pflichtige Zusatzstoffe</b> 1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat 4. mit Antioxidationsmittel
<b>Di</b> <b>19.08.</b>	<b>Holländisches Currygeschnetzeltes</b> mit Schweinefleisch, Lauch, Zwiebeln und Sahne, Bandnudeln Salatteller *E,G,MI,SC	<b>Bandnudeln mit Champignonrahmsauce</b> Salatteller *E,G,MI	<b>Kaninchenkeule</b> <b>Delikatessböhnchen mit Bohnenkraut</b> Kartoffelklöße *E,G,MI,SC	5. mit Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 10. mit Süßungsmittel
<b>Mi</b> <b>20.08.</b>	<b>Griechischer Grillteller mit würzigem Bifteki</b> aus Schweine- und Rindfleisch mit Hirtenkäse gefüllt, einem kleinen Spießchen aus Putenfleisch, Tzatziki griechische Pommes frites bunter Bauernsalat mit Peperoni *E,G,MI	<b>Tortellini</b> Käsekräutersauce Salatteller E,G,MI <b>Schokoladenpudding</b>	<b>Gegrillte Hähnchenbrust</b> Curumasauce Gemüsereis Salatteller *E,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 16. bestrahlt oder mit
<b>Do</b> <b>21.08.</b>	<b>Geschmorter Schweinenacken in kräftiger dunkler Sauce</b> weiße Bohnen mit Zwiebeln und magerem Speck, leicht scharf würzige Kartoffelspalten *3,G,MI,SC	<b>Dicker Milchgrießbrei</b> mit Schattenschmorellen *G,MI <b>Vanillecreme mit Erdbeersauce *MI</b>	<b>Spaghettis "Bologneser Art"</b> mit Hackfleischsauce aus Rindfleisch bunter Salatteller *E,G,MI,SC	ionisierenden Strahlen behandelt V. siehe Verpackung <b>Kennzeichnung Allergene</b> <b>Lebensmittel</b> E. Eier ER. Erdnüsse
<b>Fr</b> <b>22.08.</b>	<b>gebratenes Seelachsfilet</b> auf Dillrahmsauce Salzkartoffeln Salatteller *E,F,G,MI,SC	<b>Gemüsestrudel</b> Rahmsauce Kartoffel Salatteller *E,G,MI,SC <b>Eis*V</b>	<b>Frisch abgebackener Fleischkäse</b> aus Schweinefleisch auf Liebstöckelsauce Kohlrabigemüse Kartoffelpüree *2,3,4,G,MI,SC	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> <b>23.08.</b>	<b>Chili con Carne, Schweinefleisch, leicht scharf</b> mit Fladenbrot *E,G,MI	<b>Nudelauflauf mit Blumenkohl, Broccoli,</b> Champignons und viel Käse überbacken *E,G,MI <b>Dessert *v</b>	<b>Nudelauflauf mit Blumenkohl,</b> Broccoli Champignons, Putenbrust und viel Käse überbacken *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> <b>24.08.</b>	<b>Cordon bleu vom Schwein</b> Bernaise Broccoli Krokette E,SC,MI	<b>bunter Gemüseteller</b> Bernaise Krokette *E,G,MI <b>Gebäck *E,G,MI</b>	<b>Kalbsbraten</b> an dunkler Sauce buntes Gemüse Kartoffelklöße *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 Küchenleiterin Frau Baumann Tel.1001. Natürlich stehen wir Ihnen auch  
gern für alle weiteren Fragen rund ums Essen zur Verfügung.**

Änderungen vorbehalten! Wir  
verwenden Jodsalz!