



Menükarte
vom 08.09. bis 14.09.2025

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
Mo. 08.09.	Rinderbraten " Burgunderart" gem. Gemüse Semmelknödel MI,G,SC,	Kartoffeltaschen Gemüsesauce Salat MI,sc,G, Milchreis MI	Putengeschnezeltes Käsesauce Reis Salatteller MI,SC,G,	pflichtige Zusatzstoffe 1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat 4. mit Antioxidationsmittel
Di 09.09.	Schweinegulasch mit Wurzelgemüse Butternudeln Bohnensalat mit Kräuter-Sauerrahmsauce *E,G,MI,SC	Gemüseplatte mit Blumenkohl in Rahmsauce, Delikatess-Böhnchen, Möhren Broccoli mit Mandeln und Zuckermais Petersilienkartoffeln *E,G,MI Beerenquarkspeise *MI	gekochtes Rindfleisch Meerrettichsauce Salzkartoffel,Rote Beete *E,G,MI	5. mit Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 10. mit Süßungsmittel
Mi 10.09.	Putensteak mit bunter frischer Zigeunersauce Wedges Salatteller *2,4,E,G,MI	frittierte Gemüsenuggets mit Pommes Schmand Dipp bunter Salatteller *E,G,MI Karamelpudding	Paprikaschote gefüllt mit Hackfleisch aus Rind- und Schweinefleisch auf würziger Tomatensauce Reis 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
Do 11.09.	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinen und Mandeln frischer Apfelrotkohl Kartoffelklöße *E,G,MI	Hausgemachte Pizza mit Blattspinat, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten- scheiben, Mozzarella Salatteller *7,E,G,MI Schokoladenpudding *v	Hähnchenbrust vom Grill Kräutersauce Fingermöhren Salzkartoffel *E,G,MI	16. bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt V. siehe Verpackung Kennzeichnung Allergene Lebensmittel E. Eier
Fr 12.09.	gebratenes Fischfilet Dijon Senfsauce Salzkartoffeln Salatteller *E,F,G,MI,SC	Grießbrei mit Früchtekompott MI,V Eis	gebratene Rindswürstchen dunkle Sauce, Steckrüben in Rahm Kartoffelpüree 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 13.09.	Ungarische Goulaschsuppe Schweinefleisch Paprika leicht scharf Brötchen *2,3,4,G,MI,SE	Gemüsesuppe mit buntem Gemüse Brötchen *2,3,4,G,MI,SE Dessert *v	Frisch abgebackener Fleischkäse aus Schweinefleisch, auf Schinkensauce Spitzkohl Kartoffelpüree *2,3,4,5	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
So 14.09.	Hähnchen Knuspermantel Bernaise buntes Gemüse Herzoginkartoffel E,G,MI,	feine Delikatessböhnchen mit Bergbohnenkraut, Kaisergemüse mit Hollandaise Petersilienkartoffeln *G,SC,SF,MI Gebäck	Schweinebraten vom Nüsschen Kaisergemüse Petersilienkartoffeln *G,SC,SF,MI	SC. Sellerie 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!