



Menükarte
22.09. bis 28.09.2025

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 22.09.	Grünkohl mit Pinkel aus Schweinefleisch dunkle Sauce frisches Kartoffelpüree *2,3,4,E,G,MI	Kartoffelgnocchi auf fruchtiger Tomatensauce mit Reibekäse bunter Salatteller *G,MI Cappuccinopudding	Geschmorter Schweinebraten in pikanter Sauce Petersilienkartoffeln Wachsbohnsalat *E,G,MI,SC	pflichtige Zusatzstoffe 1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat 4. mit Antioxidationsmittel
Di 23.09.	Würziges Jägerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites Krautsalat mit Sahne *E,G,MI,SC	Semmelknödel mit Waldpilzrahmsauce bunter Salatteller *2,E,G,MI Buttermilch - Dessert	Hähnchenkeule Paprikasauce Erbsen und Möhren Salzkartoffel 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
Mi 24.09.	Spanferkel dunkle Sauce Bayeres Kraut Kartoffelpüree SC,MI,G,	Tortelloni mit Gemüsefüllung Tomatensauce Salatteller SC,MI,G,	gekochtes Rindfleisch "flämisch" Meerrettich Sauce Salzkartoffel rote Beete SC,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 25.09.	Kohlroulade mit Speck Zwiebelsauce Kartoffel Gurkensalat *E,G,MI	Großer mediterraner Salatteller mit Rucicola, Spaghetti, Tomate-, Anti Pasti, Balsamicodressing frisches Ciabatta *E,G,MI Aprikosenquarkspeise*MI	Hähnchenbrust im Knuspermantel an Indischer Früchte-Currysauce Langkornreis, Broccoli *E,G,MI	16. bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt V. siehe Verpackung Kennzeichnung Allergene Lebensmittel E. Eier ER. Erdnüsse
Fr 26.09.	Kibbeling Remouladensauce Pommes frites und Salat *E,F,G,MI	Grießbrei mit heißen Kirschen *G,MI Eis*v	Krakauer dunkle Sauce Kartoffelpüree buntes Gemüse *2,4,10,E,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)
Sa 27.09.	Grüner Bohneneintopf Speck, Lauch, Zwiebelstreifen und einem Siedewürstchen vom Schwein 1 Brötchen *2,4,10,E,G,MI	Grüner Bohneneintopf Lauch, Zwiebelstreifen und Sahne 1 Brötchen *G,MI Dessert *v	Pikanter Schweinefleischspieß in Paprikasauce ZucchiniGemüse Salzkartoffel *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
So 28.09.	Rinderbraten an dunkler Sauce Rotkohl und Kartoffelklöße	Gemüsefrikadelle Salzkartoffeln und Kräutersauce Salatteller *G,MI Gebäck	Würziger Putenrollbraten Gartengemüse Petersilienkartoffeln *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!