



**Menükarte**  
**vom 29.09 bis 05.10.2025**

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>29.09.</b>	<b>Krustenbraten vom Schweineschinken an dunkler Sauce Petersilienkartoffeln Krautsalat</b> *3,5,E,G,MI,SC	<b>Kaiserschmarrn mit Vanillesauce Schattenmorellen</b> *E,G,MI	<b>Hähnchenbrust vom Grill mit Kräutersauce buntes Gemüse Salzkartoffeln</b> *E,G,MI	<b>pflichtige Zusatzstoffe</b> 1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Natripökelsalz, mit Nitrat, mit Nitripökelsalz u. Nitrat 4. mit Antioxidationsmittel 5. mit Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 10. mit Süßungsmittel 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 ionisierenden Strahlen behandelt V. siehe Verpackung <b>Kennzeichnung Allergene Lebensmittel</b> E. Eier 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. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) SB. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l SC. Sellerie SD. Senf SE. Sesamsamen SF. Soja W. Weichtiere V. siehe Verpackung
<b>Apfelkompott mit Vanillesauce E,MI</b>				
<b>Di</b> <b>30.09.</b>	<b>Schweineschnitzel Zigeunerart Pommes einem Salatteller</b> *2,3,4,5,10 E,G,MI,SC	<b>Allgäuer Käsespätzle Rahmsauce bunter Salatteller</b> *E,G,MI <b>Dessert *V</b>	<b>Rindergoulasch mit Wurzelgemüse Butternudeln Salatteller</b> *E,G,MI	
<b>Mi</b> <b>01.10.</b>	<b>Rinderbraten mit Thymiansauce Rotkohl Klöße</b> SC G1 E	<b>Nudelvariation auf Tomatensauce mit geriebenen Käse Salatteller</b> *E,G,MI E,MI,V	<b>Gebratene Hackfleischbällchen aus Rind- und Schweinefleisch in Jägerrahmsauce Möhrengemüse Petersilienkartoffeln</b> *E,G,MI	
<b>Karamel Pudding</b>				
<b>Do</b> <b>02.10.</b>	<b>Schweinegeschneitztes mit Erbsen und Butternudeln</b> *2,3,4,5,9,E,G,MI	<b>Gemüsestrudel Kräutersauce buntes Gemüse</b> *E,G,MI	<b>Rollbraten von der Putenoberkeule in Rahmsauce Petersilienkartoffeln Salatteller</b> *G,MI	
<b>Bayrische Creme mit Erdbeersauce *MI</b>				
<b>Fr</b> <b>03.10.</b>	<b>Fischfilet Senfsauce Blattspinat Kartoffel</b> E,F,G,MI	<b>Kräuterquark mit Pellkartoffel Gurkensalat</b> MI <b>Eis *v</b>	<b>Nudel-Auflauf mit Blumenkohl, Broccoli, Putenbruststreifen in Rahmsauce mit viel Käse überbacken</b> *E,G,MI	
<b>Sa</b> <b>04.10.</b>	<b>Ofenfrischer Leberkäse vom Schwein Zwiebelsauce Sauerkraut Kartoffelpüree</b> *2,3,4,5,9,E,G,MI,SC	<b>Frische Gemüsesuppe *5 mit Möhren, Sellerie, Blumenkohl, Brechbohnen, Lauch, Broccoli, Kartoffeln, Liebstöckel und Sellerieblättern Baguette</b> *G,MI,SC <b>Dessert *v</b>	<b>Frischer Gemüseeintopf mit 6erlei Gemüsen, Frühlingskräutern und Siedewürstchen Baguette</b> *2,3,G,MI,SC	
<b>So</b> <b>05.10.</b>	<b>Hähnchen Knuspermantel Sauce Choron Kaisergemüse Herzoginkartoffel</b> EGMI	<b>Kartoffelklöße mit Waldpilzrahmsauce Apfelrotkohl</b> *E,G,MI <b>Gebäck</b>	<b>Schweinebraten an dunkler Sauce buntes Gemüse Petersilienkartoffeln</b> *E,G,MI,SC	



**Bei Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte direkt an Küchenleiter Frau Baumann Tel.1001. Natürlich stehen wir Ihnen auch gern für alle weiteren Fragen rund ums Essen zur Verfügung.**

Änderungen vorbehalten! Wir verwenden Jodsalz!