



**Menükarte**  
vom 06.10. bis 12.10.2025

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 06.10.</b>	<b>Nürnberger Bratwurstschnecke aus Schweinefleisch auf Sauce, frischer Rahmwirsing Salzkartoffel</b> *2,3,4,5,9 E,G,MI,SC	<b>Rahmwirsing Schupfnudeln und Salat</b> *E,G,MI	<b>Putengeschnetzeltes in Käsesauce Gemüsereis Salat</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
<b>Di 07.10.</b>	<b>Mageres Schweinesteak vom Grill mit Kräutersauce buntes Gemüse Salzkartoffeln</b> *E,G,MI	<b>Grießpudding mit Rosinen</b> <b>Topfenknödel Pflaumenkompott Vanillesauce</b> *E,G,MI <b>Quark Speise</b>	<b>Rindergoulasch Butternudeln Salatteller</b> *E,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 08.10.</b>	<b>Hacksteak aus Rind- und Schweinefleisch in Jägersrahmsauce Möhrengemüse Petersilienkartoffeln</b> *E,G,MI	<b>Nudelvariation auf Tomatensauce mit geriebenen Käse Salatteller</b> *E,G,MI E,MI,V	<b>Putenbrust mit Rahmsauce buntes Gemüse und Salzkartoffel</b> SC,MI,G,	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 09.10.</b>	<b>Kassler vom Nacken Senfsauce Sauerkraut Kartoffelpüree</b> *2,3,4,5,9,E,G,MI	<b>Karamel Pudding</b> <b>Cous-Couspfanne Ingwer Kardamomsauce buntes Gemüse</b> *E,G,MI	<b>Hähnchenschenkel Paprika - Rahmsauce Petersilienkartoffeln Salatteller</b> *G,MI	16. bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt V. siehe Verpackung <b>Kennzeichnung Allergene</b> <b>Lebensmittel</b> E. Eier ER. Erdnüsse
<b>Fr 10.10.</b>	<b>Bachforelle Zitronenbutter Kartoffeln Salat</b> E,F,G,MI	<b>Passierte Kartoffelsuppe Liebstöckel und Kartoffelcroutons</b> MI <b>Eis *v</b>	<b>bunter Nudelauflauf mit gek. Schinken und frischem Gemüse in Rahmsauce, Käse überbacken</b> *E,G,MI	G: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o Hybridstämme) F. Fisch K. Krebstiere L. Lupinen
<b>Sa 11.10.</b>	<b>Hünersuppentopf mit 6erlei Gemüsen, Frühlingskräutern und Geflügelfleisch Baguette</b> *2,3,G,MI,SC *2,3,4,5,9,E,G,MI,SC	<b>Valess Schnitzel Hollandaise buntes Gemüse Rösti</b> SC,MI,V. <b>Dessert *v</b>	<b>Schweinebraten Steckrüben Kartoffelpüree</b> SC,MI,G,	MI. Milch und Milchprodukte (einschl. Lactose) SA. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenlandnuss) SB. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentr. von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l SC. Sellerie
<b>So 12.10.</b>	<b>Rinderbraten mit Bugundersauce Apfelrotkohl Klöße</b> SC,MI,G,	<b>frischer Blumenkohl Käsesauce Salzkartoffel</b> *E,G,MI <b>Gebäck</b>	<b>Hähnchen Cordon bleu Bernaise 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  
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!