

 	<h2>Menükarte</h2> <p>vom 13.10. bis 19.10.2025</p>	<p>Internet www.Krankenhaus-Eitorf.de</p> <p>Telefon 881-1001 Fax 881-1044 E-Mail a.baumann@krankenhaus-eitorf.de</p>	<p>Guten Appetit wünscht das Küchenteam.</p>	
<p>Mo. 13.10.</p>	<p>Menü A (D) Linseneintopf mit frischem Gemüse und Bockwurst 1 Brötchen *2,3,G,SC</p>	<p>Menü B (vegetarisch) (D) Hausgemachte Pizza mit Blattspinat, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten- scheiben, Mozzarella Salatteller *7,E,G,MI Früchtejoghurt*v</p>	<p>Menü C (leichte Vollkost) (M) (D) Putengulasch Butterspätzle Kopfsalat mit Sauerrahmsauce und Radieschen *E,G,MI</p>	<p>Kenzeichnung deklarations pflichtige Zusatzstoffe 1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz 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</p>
<p>Di 14.10.</p>	<p>(D) (M) 1/2 Hähnchen vom Grill Geflügel-Kräutersauce Pommes frites Salatteller *E,G,MI</p>	<p>Kartoffeltaschen Letschogemüse Salat *E,G,MI frischer Obstsalat</p>	<p>(D) Hacksteak aus Rind- u. Schweinefleisch Schinkenjus Fingermöhren Petersilienkartoffeln *E,G,MI</p>	<p>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</p>
<p>Mi 15.10.</p>	<p>Asiapfanne mit Geflügel- und Schweinefleisch, Sojabohnenkeimlinge, Paprika, Muerr-Pilzen Ananas, usw., gebratene Nudeln (leicht scharf) Salatteller *2,4,5,G,SF,SE</p>	<p>Buntes Asia-Gemüse, leicht scharf gebratene Nudeln bunter Salatteller *2,4,5,G,SF,SE Schokoladenpudding</p>	<p>Gekochtes Rindfleisch nach "flämischer Art" Meerrettichsauce Salzkartoffeln rote Beete *F,G,MI</p>	<p>ionisierenden Strahlen behandelt V. siehe Verpackung Kenzeichnung Allergene Lebensmittel E. Eier ER. Erdnüsse</p>
<p>Do 16.10.</p>	<p>(D) (M) Goldgelb gebratenes Schweineschnitzel mit Madagaskar - Pfefferrahmsauce Delikatessböhnchen Bratkartoffeln mit Zwiebeln *E,G,MI</p>	<p>Milchreis mit Früchtekompott Zimt Zucker MI, Quakspeise</p>	<p>gedünstetes Fischfilet Dillrahmsauce Kreolenreis Salatteller *10,E,G,MI</p>	<p>G: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o Hybridstämme) F. Fisch K. Krebstiere L. Lupinen MI. Milch und Milchprodukte (einschl. Lactose)</p>
<p>Fr 17.10.</p>	<p>(D) (M) Schlemmerfilet Hollandaise Salzkartoffel Salatteller *2,4,5,G,SF,SE</p>	<p>Maultaschen mit Gemüsefüllung Gemüsesauce Salatteller SC MI G Eis *E,MI</p>	<p>(D) Hähnchenbrust Natur an Kurkumasauce gem. Gemüse und Reis SC;MI;G:</p>	<p>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</p>
<p>Sa 18.10.</p>	<p>(D) Nudelsuppentopf mit viel Gemüse und Hackfleischbällchen aus Rind- und Schweinefleisch *E,G,MI,SC</p>	<p>(D) Nudelsuppentopf mit viel Gemüse und Kräutern *E,G,MI,SC Mousse au Chocolat *V</p>	<p>(D) Saftiges Kasseler vom Schweinerücken Schinkensauce Kartoffelpüree Kaisergemüse *2,3,E,G,MI,SC</p>	<p>SD. Senf SE. Sesamsamen SF. Soja W. Weichtiere V. siehe Verpackung</p>
<p>So 19.10.</p>	<p>(D)Hähnchenbrust im Knuspermantel Früchte Curry Sauce mit buntem Gemüse Reis *E,G,MI</p>	<p>(D)Valess-Schnitzel Früchte Curry Sauce mit buntem Gemüse Reis *E,G,MI Gebäck</p>	<p>(M) (D) Rinderschmorbraten vom falschen Filet buntes Gemüse Salzkartoffeln *E,G,MI</p>	
<p>Sollten Sie weitere Fragen oder Probleme bezüglich des Essens haben, steht Ihnen der Küchenleiterin Frau Baumann telefonisch unter der Nummer 1001 zur Verfügung.</p> <p style="text-align: center;">Änderungen vorbehalten! Wir verwenden Jodsalz! (M) = geeignet für Moslems (D) = geeignet für Diabetiker</p> <div style="text-align: right;">  </div>				