



Menükarte

vom 10.11. bis 16.11.2025

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				pflichtige Zusatzstoffe
10.11.	Piccata Milanese von der Hähnchenbrust in der Käseeihülle Spaghetti Tomatensauce Salatteller SC,MI,G,	Gemüse Nuggets mit Kräuter-Creme fraiche Rösti bunter Salatteller *E,G,MI,SC	Schweinebraten Kaisergemüse Salzkartoffel SC,MI,G	1. mit Farbstoff
		Dessert*V		2. mit Konservierungsstoff, konserviert
Di				3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat
11.11.	"Pizza Tonno" mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten, Oregano mit Käse überbacken bunter Salatteller (D) (M) *7,F,E,G,MI	(D) Rührei frischer Rahmspinat Kartoffelpüree *E,G,MI	(D) (M) Hühnerfrikassee mit Spargelspitzen und frischen Champignons, Langkorn Reis Salatteller mit Kräuter dressing *E,G,MI	4. mit Antioxidationsmittel
		Berliner		5. mit Geschmacksverstärker
Mi				6. geschwefelt
12.11.	Schweinegoulasch mit Wurzelgemüse Butternudeln und Salat SC,G,MI,	Schupfnudel mit Pfannengemüse u. Zwiebel, mit Käse überbacken, auf Rahmsauce *E,G,MI	(D) Hacksteak aus Rind und Schweinfleisch vom Grill Kräutersauce mit Sauerrahm buntes Gemüse Petersilienkartoffeln *E,G,MI	7. geschwärzt
		Buttermilch - Dessert		8. gewachst
Do				9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b
13.11.	Goldgelb gebratenes Schweineschnitzel "Jäger Art" Pommes frites bunter Salatteller *3,2,E,G,MI	(D) Blumenkohlbrätling Champignonssauce Pommes bunter Salatteller *2,E,G,MI	(M) (D) Putenragout in Curcumasauce und Gemüserais Broccoli *E,G,MI,SC,SF	10. mit Süßungsmittel
		Obstsalat		11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
Fr				12. enthält eine Phenylalaninquelle/ Aspartam
14.11.	(D) (M) Gebratenes Fischfilet Dillsauce Petersilienkartoffeln Salatteller	(D) Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung Letcho Salatteller MI,SC,G,	Rinderbraten Wirsing in Rahmsauce Salzkartoffel SC,MI,G	13. mit Milcheiweiß (nur bei Fleischprodukten)
		Eis		14. chininhaltig (Bitter Lemon, Tonic water)
Sa				15. koffeinhaltig
15.11.	(D) Ostdeutsche Spezialität Würziger Soljanka- Eintopf mit Bratenwürfel vom Schwein, Zwiebeln, Salami, Siedewurst, Gewürzgurken, Paprika, Ketchup und Sahne dazu 1 Brötchen *1,2,3,4,5,10,G,MI,SF	(D) (M) Passierte Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfelchen und 1 Brötchen *G,MI	Hähnchenspieße Paprikasauce gem. Gemüse Reis SC,MI,G	16. bestrahlt oder mit
		Dessert*v		ionisierenden Strahlen behandelt
So				V. siehe Verpackung
16.11.	Hähnchenbrust mediterran mit Gemüsenudeln auf Tomatensauce Salatteller SC,MI,G,	(D) Broccoli-Nuss-Ecke buntes Gemüse Petersilienkartoffeln *1,2	Kalbsbraten Rahmsauce Buntes Gemüse Petersilienkartoffeln *G,MI,SC	Kennzeichnung Allergene
		Gebäck		Lebensmittel

Sollten Sie weitere Fragen oder Probleme bezüglich des Essens haben,
steht Ihnen der Küchenleiterin Frau Baumann telefonisch
unter der Nummer 1001 zur Verfügung.

Änderungen vorbehalten! Wir verwenden Jodsalz!
(M) = geeignet für Moslems
(D) = geeignet für Diabetiker

