



Menükarte

vom 17.11. bis 23.11.2025

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. 17.11.	Zigeunerschnitzel vom Schwein mit würziger Sauce, Wedges Salatteller *G,MI,SC	Gemüse - Strudel Rahmsauce Kartoffel Salatteller MI,SC,	Putenrollbraten mit Champignonrahmsauce Erbsen u. Möhren Salzkartoffel *E,G	pflichtige Zusatzstoffe 1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat 4. mit Antioxidationsmittel
Di 18.11.	Schweinebraten an dunkler Sauce Blumenkohl Polnisch Salzkartoffel SC,MI,G,	Beerenquarkspeise *MI Gemüseplatte mit Blumenkohl in Rahmsauce, Delikatess-Böhnchen, Honigmöhrchen, Rosenkohl, Erbsen und Zuckermais Petersilienkartoffeln *G,MI ,SA Buttermilch - Dessert	Hähnchengeschnetzeltes in Kräuterrahmsauce Reis Salatteller *E,G,MI	5. mit Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 10. mit Süßungsmittel
Mi 19.11.	Hähnchenspieße Currysauce Reis Salatteller V,MI,SC,	Haus gemachter Reibekuchen mit Apelmus V,MI,SC,	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce Salzkartoffeln Rote Beete Salat *5,10,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 20.11.	Schweinesteak gegrilltes Paprikagemüse Kürbis-Kartoffelpüree *G,MI,SC	Milchreis Hirtentaschen Feigensenf großer Salatteller *E,G	Rindergoulasch mit Paprika Maccaroni Salatteller *G,MI,SC	16. bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt V. siehe Verpackung Kennzeichnung Allergene Lebensmittel E. Eier
Fr 21.11.	Fischfilet an Bernaise buntes Gemüse Salzkartoffeln *E,F,G,MI,SC	Karamellpudding *MI,SA Tagessuppe Salzkartoffeln mit Kräuterquark *MI	Hähnchenbrust vom Grill Kräutersauce, Fingermöhren Petersilienkartoffeln *E,G,MI	ER. Erdnüsse G: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o Hybridstämme) F. Fisch K. Krebstiere L. Lupinen
Sa 22.11.	Serbische Bohnensuppe mit Schweinefleisch und frischem Gemüse, leicht scharf Fladenbrot *2,3,4,G,MI,SE	Eis Serbische Bohnensuppe und frischem Gemüse Fladenbrot *2,3,4,G,MI,SE Dessert *v	Frisch abgebackener Fleischkäse aus Schweinefleisch, auf Schinkensauce gem. Gemüse Kartoffelpüree *2,3,4,5	MI. Milch und Milchprodukte (einschl. Lactose) 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
So 23.11.	Hirschgoulasch in Wachholderrahm Rosenkohl Herzogin Kartoffel SC,MI,G,	Valesschnitzel Kaisergemüse mit Hollandaise Petersilienkartoffeln *G,SC,SF,MI Gebäck	Rinderbraten Kaisergemüse Petersilienkartoffeln *G,SC,SF,MI	SC. Sellerie SD. Senf SE. Sesamsamen SF. Soja W. Weichtiere V. siehe Verpackung

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!

