

 St. Franziskus Krankenhaus Eitorf		Menükarte vom 01.12.bis 07.12.2025	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
01.12.	Spießbraten an Zwiebelsauce Bratkartoffel Salatteller E,G,MI,SC	Hausgemachte Pizza mit Blattspinat, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten- scheiben, Mozzarella, Grana Padano Käse bunter Salatteller *E,G,MI Dessert *V	gekochtes Rindfleisch Meerrettichsauce 3erlei Gnocchi Rote Beete	1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3.mit Natripökelsalz, mit Nitrat, mit Natripökelsalz u. Nitrat 4. mit Antioxidationsmittel
Di				5. mit Geschmacksverstärker
02.12.	Pfannengyros von der Pute, Tzaziki, griechische Nudeln leicht scharf, Pommes griechischer Bauernsalat mit Peperoni *G,MI *10,G,M	Sellerieschnitzel Champignonsauce *s Erbsen und Möhrchen Pommes frites *E,G,MI,SC Vanillepudding *v	Hacksteak aus Rind und Schweinefleisch Champignonsauce Erbsen und Möhren Kartoffel-Selleriepüree*E,G,MI,SC	6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 10. mit Süßungsmittel
Mi				11.mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
03.12.	Rührei frischer Rahmspinat Kartoffelpüree *E,G,MI	Spaghetti auf fruchtiger Tomatensauce mit Reibekäse bunter Salatteller *G,MI Buttermilch - Dessert	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce Butterspätzle Salat *E,G,MI	12.enthält eine Phenylalaninquelle/ Aspartam 13.mit Milcheiweiß (nur bei Fleischprodukten) 14.chininhaltig (Bitter Lemon, Tonic water) 15.koffeinhaltig 16.bestrahlt oder mit
Do				ionisierenden Strahlen behandelt
04.12.	Hähnchen im Kokosmantel an Indischer Früchte-Currysauce Basmatireis, bunter Salatteller *E,G,MI,SA	Passierte Kartoffelsuppe mit Gemüsegewürfelchen und Brötchen *3,2,MI	Rinderbraten gem. Gemüse Kartoffeln *3,2,MI	V.siehe Verpackung Kennzeichnung Allergene Lebensmittel E. Eier ER. Erdnüsse
Fr				G: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen,
05.12.	paniertes Fischfilet Remouladensauce Salzkartoffel Salat *E,F,G,MI	Milchreis Früchtekompott MI	frische Bratwurst auf Bratensauce Steckrüben in Rahm Kartoffelpüree *2,4,10,E,G,MI ,SC	Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o Hybridstämme) F. Fisch K. Krebstiere L. Lupinen MI. Milch und Milchprodukte (einschl. Lactose)
Sa				SA. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss,
06.12.	Schnittbohneintopf Speck, Lauch, Zwiebelstreifen und einem Siedewurstchen vom Schwein 1 Brötchen *2,4,10,E,G,MI,SC	Schnittbohneintopf Lauch, Zwiebelstreifen und Sahne 1 Brötchen *G,MI,SC	Rindergulasch buntes Gemüse Rigatoni-Nudeln MI SC G	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
So				SD. Senf
07.12.	Cordon-bleu Bernaise Erbsen und Möhrchen Rösti MI,SC,	Blumenkohl mit Käsesahnesauce Überbacken Kartoffel *E,G,MI,SF Gebäck	Würziger Schweinebraten Rotkohl und Klöße *G,MI,SC	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!	
				