

| | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
|  St. Franziskus Krankenhaus Eitorf | | Menükarte vom 29.12. bis 04.01.2026 | | 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 29.12. | Rinderbraten Burgunder Art Champignons und Perlzwiebel Rotkohl und Semmelknödel SC,MI,G, | Vegetarische Maultaschen mit Gemüsefüllung in Kräuterrahmsauce mit gedünsteten Gemüsegewürfen Salatteller SC,MI,G,V | Hähnchenbrust Sauce Choron Broccoli Rösti MI,G,SC, | pflichtige Zusatzstoffe | |
| | | Dessert | | 1. mit Farbstoff | |
| Di 30.12. | Schweineschnitzel Jägersauce Pommes und Salat SC,MI,G, | Bulgur Pfanne Ingversauce mit Gemüse umlegt MI G | Putenbrust mit Apfelstücke Fingermöhren Gemüserreis MI,SC,G | 2. mit Konservierungsstoff, konserviert | |
| | | Vanillepuding (D) | | 3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, | |
| Mi 31.12. | Schweinefilet Pfeffersauce Blumenkohl Rösti SC;G,MI, | Gemüseteller mit Hollandaise Kartoffeln *5 | (D) (M) Rindergoulasch mi Kartoffelklöße Bohnsensalat SC,MI,G | 4. mit Antioxidationsmittel | |
| | | Buttermilch Dessert | | 5. mit Geschmacksverstärker | |
| Do 01.01. | (D) Cordon-bleu vom Schwein Schinken und Käse, an Sauce Bernaise Erbsen -Möhren Kartoffelbällchen *1,2,4,5,9 | Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit Käse überbacken Krautsalat SC,MI,G,V | Hähnchenschenkel Geflügelsauce Kaisergemüse Reis *5 | 6. geschwefelt | |
| | | Gebäck | | 7. geschwärzt | |
| Fr 02.01. | (D) Heringsfilet "Hausfrauen Art" in Sahnesauce mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Äpfeln, Petersilienkartoffeln *2,10 *2,4,10,E,MI | (D) Milchreis Zimtzucker Früchtekompott | Fleischkäse Senfsauce Blumenkohl Kartoffelpüree *2,4,10,E,MI | 8. gewachst | |
| | | Dessert | | 9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b | |
| Sa 03.01. | (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) Eintopf quer durch den Garten mit Bohnen, Möhren ,Blumenkohl, Broccoli, Wirsing, Sellerie, Lauch und Liebstöckel, Baguette *3,G,SC | (M) (D) Geschnetzeltes von der Putenbrust in Käse-Kräutersauce buntes Gartengemüse Spätzle G,SC,*5 | 10. mit Süßungsmittel | |
| | | Schokoladen Mousse (D) | | 11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel | |
| So 04.01. | Knuspermantel Hollandais Fingermöhren Kroketten SC,MI,G, | Broccoli-Nuss-Ecke buntes Gemüse Petersilienkartoffeln *1,2 | (D) Schweineschmorbraten "Jäger Art" Leipziger Allerlei Petersilienkartoffeln SC,MI,*5 | 12. enthält eine Phenylalaninquelle/ Aspartam | |
| | | Torte | | 13. mit Milcheiweiß (nur bei Fleischprodukten) | |
| Sollten Sie weitere Fragen oder Probleme bezüglich des Essens haben, steht Ihnen der Küchenleiter, Frau Baumann telefonisch unter der Nummer 1001 zur Verfügung. | | | | 14. chininhaltig (Bitter Lemon, Tonic water) | |
| Änderungen vorbehalten! Wir verwenden Jodsalz! | | | | 15. koffeinhaltig | |
| Wir wünschen alles Gute für 2025 | | | | 16. bestrahlt oder mit | |
| | | | | ionisierenden Strahlen behandelt | |
| | | | | V. siehe Verpackung | |
| | | | | Kennzeichnung Allergene | |
| | | | | Lebensmittel | |
| | | | | E. Eier | |
| | | | | ER. Erdnüsse | |
| | | | | G. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, | |
| | | | | Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o Hybridstämme) | |
| | | | | F. Fisch | |
| | | | | K. Krebstiere | |
| | | | | L. Lupinen | |
| | | | | 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 | |
| | | | | SC. Sellerie | |
| | | | | SD. Senf | |
| | | | | SE. Sesamsamen | |
| | | | | SF. Soja | |
| | | | | W. Weichtiere | |
| | | | | V. siehe Verpackung | |
| | | | |  | |