



**St. Franziskus Krankenhaus**  
Eitorf

**Menükarte**

**05.01.2026 bis 11.01.2026**

Internet [www.Krankenhaus-Eitorf.de](http://www.Krankenhaus-Eitorf.de)

Telefon 881-1001 Fax 881-1044  
E-Mail [a.baumann@krankenhaus-eitorf.de](mailto:a.baumann@krankenhaus-eitorf.de)

**Guten Appetit  
wünscht das  
Küchenteam.**

	<b>Menü A</b>	<b>Menü B (vegetarisch)</b>	<b>Menü C (leichte Vollkost)</b>	Kennzeichnung deklarationspflichtige Zusatzstoffe
<b>Mo. 05.01.</b>	<b>Schweinegoulasch Butternudeln und einem Salat *G,MI</b>	<b>Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen</b>	<b>Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce Salzkartoffeln Rote Beete Salat *5,10,G,MI</b>	1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat 4. mit Antioxidationsmittel
<b>Di 06.01.</b>	<b>Putenbrust mit Apfelstücke Rahmsauce Broccoli und Reis SC,MI,G,</b>	<b>Spaghetti italienischer Sauce Salatteller E,G,SC,MI</b>	<b>Schweinegeschnetzeltes Zürcherart Erbsen Butternudeln *E,G,MI</b>	5. mit Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 10. mit Süßungsmittel
<b>Mi 07.01.</b>	<b>Krustenbraten an Bratenjus, Sauerkraut und Kartoffelpüree *2,3,G,MI</b>	<b>Gemüseplatte mit Blumenkohl in Rahmsauce, Delikatess-Böhnchen, Honigmöhren, Rosenkohl, Broccoli mit Mandeln und Zuckermais Petersilienkartoffeln *G,MI,SA</b>	<b>HähnchenKeule Kräutersauce Erbsen u. Möhren Kartoffeln *E,G</b>	11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel 12. enthält eine Phenylalaninquelle/ Aspartam 13. mit Milcheiweiß (nur bei Fleischprodukten) 14. chinhaltig (Bitter Lemon, Tonic water) 15. koffeinhaltig 16. bestrahl oder mit
<b>Do 08.01.</b>	<b>Piccata Milanaise, Hähnchenbrustmedallions im Käse-Ei-Mantel auf italienischer Sauce Spaghetti, Salat *E,G,MI,SA</b>	<b>Variationen von Gebackenem Gemüse und Kartoffel Kräuter creme fraiche E,G,SC,MI</b>	<b>Rindergoulasch Kartoffelklöße Salat *G,MI,SC</b>	ionisierenden Strahlen behandelt V.siehe Verpackung Kennzeichnung Allergene <b>Lebensmittel</b> E. Eier ER. Erdnüsse
<b>Fr 09.01.</b>	<b>Seelachsfilet im Backteig Remouladensauce Pommes und Salat *E,F,G,MI,SC</b>	<b>Tagessuppe Salzkartoffeln mit Kräuterquark *MI</b>	<b>Kassler Schinkensauce buntes Gemüse Kartoffelpürré *E,G,MI</b>	G: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o Hybridstämme) F. Fisch K. Krebstiere L. Lupinen MI. Milch und Milchprodukte (einschl. Lactose)
<b>Sa 10.01.</b>	<b>Französische Käse Lauchsuppe mit Hackfleisch aus Rind- und Schweinefleisch und Creme fraîche Baguette *G,MI *1,2,3,4,5,10,G,MI,SC</b>	<b>Gemüse - Maultaschen Kräutersauce Salatteller SC,MI,G,</b>	<b>Frisch abgebackener Fleischkäse aus Schweinefleisch, auf Schinkensauce Garten Gemüse Kartoffelpüree *2,3,4,5</b>	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
<b>So 11.01.</b>	<b>Rinderbraten mit dunkler Sauce Apfelrotkohl Kartoffelklöße *E,G,MI,SA</b>	<b>Kartoffelklöße mit Pilzrahmsauce Apfelrotkohl *E,G,MI</b>	<b>Schweinefilet im ganzen gebraten Champignonsauce Blumenkohl Herzoginkartoffel *G,SC,SF,MI</b>	SD. Senf SE. Sesamsamen SF. Soja W: Weichtiere V. siehe Verpackung

Bei Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte direkt an die Küchenleitung, Frau Baumann (tel.:1001). Natürlich stehen wir Ihnen auch gern für alle weiteren Fragen rund ums Essen zur Verfügung.

Änderungen vorbehalten! Wir verwenden Jodsalz!

