

Menükarte

05.01.2026 bis 11.01.2026

Internet 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 deklarationspflichtige Zusatzstoffe
Mo. 05.01.	Schweinegoulasch Butternudeln und einem Salat *G,MI	Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce Salzkartoffeln Rote Beete Salat *5,10,G,MI	1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat
Di 06.01.	Putenbrust mit Apfelstücke Rahmsauce Broccoli und Reis SC,MI,G,	Milchreis	Schweinegeschnezeltes Züricherart Erbsen Butternudeln *E,G,MI	4. mit Antioxidationsmittel 5. mit Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b
Mi 07.01.	Krustenbraten an Bratenjus, Sauerkraut und Kartoffelpüree *2,3,G,MI	Beerenquarkspeise *MI Gemüseplatte mit Blumenkohl in Rahmsauce, Delikatess-Böhnchen, Honigmöhrrchen, Rosenkohl, Broccoli mit Mandeln und Zuckermais Petersilienkartoffeln *G,MI ,SA	HähnchenKeule Kräutersauce Erbsen u. Möhren Kartoffeln *E,G	10. mit Süßungsmittel 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 08.01.	Piccata Milanaise, Hähnchenbrustmedallions im Käse-Ei-Mantel auf italienischer Sauce Spaghetti, Salat *E,G,MI,SA	Dessert *V	Rindergoulasch Kartoffelklöße Salat *G,MI,SC	16. bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt V. siehe Verpackung
Fr 09.01.	Seelachsfilet im Backteig Remouladensauce Pommes und Salat *E,F,G,MI,SC	Variationen von Gebackenem Gemüse und Kartoffel Kräuter creme fraiche E,G,SC,MI	Kassler Schinkensauce buntes Gemüse Kartoffelpüree *E,G,MI	Kennzeichnung Allergene Lebensmittel E. Eier ER. Erdnüsse G. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o Hybridstämme) F. Fisch K. Krebstiere L. Lupinen
Sa 10.01.	Französische Käse Lauchsuppe mit Hackfleisch aus Rind- und Schweinefleisch und Creme fraîche Baguette *G,MI *1,2,3,4,5,10,G,MI,SF	Karamellpudding *MI,SA	Frisch abgebackener Fleischkäse aus Schweinefleisch, auf Schinkensauce Garten 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 11.01.	Rinderbraten mit dunkler Sauce Apfelrotkohl Kartoffelklöße *E,G,MI,SA	Eis	Schweinefilet im ganzen gebraten Champignonsauce Blumenkohl Herzoginkartoffel *G,SC,SF,MI	SC. Sellerie SD. Senf SE. Sesamsamen SF. Soja W. Weichtiere V. siehe Verpackung
		Gebäck		

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!

