

		Menükarte vom 08.12. bis 14.12.2025	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 08.12.	Currywurst vom Rind Pommes frites gem Salat *2,3,4,G,MI	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Bergkäse im Ofen überbacken bunter Salatteller *E,G,MI	Rinderbraten Blumenkohl Polnisch Salzkartoffeln *E,G,MI	pflichtige Zusatzstoffe
		Früchtejoghurt		1. mit Farbstoff
Di 09.12.	Schweinebraten mit Apfelrotkohl Kartoffelklöße *2,3,4,E,G,MI	Pfannengemüse mit Hollandaise Kartoffelgratin *E,G,MI	Hähnchenbrust vom Grill mit Kräutersauce gebratenen Champignons buntes Gemüse Salzkartoffeln *E,G,MI	2. mit Konservierungsstoff, konserviert
		Obstsalat		3.mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat
Mi 10.12.	Griechischer Hirtenbraten gefüllt mit Hirtenkäse, Paprika und Oregano, dazu Tzaziki griechische Pommes frites bunter Hirtensalat *MI	großer Salatteller mit gebackenem Camembert Preiselbeeren Fladenbrot *E,G,MI	Gebratene Hackfleischbällchen aus Rind- und Schweinefleisch in Jägersahmsauce Kartoffel Salatteller *E,G,MI	4. mit Antioxidationsmittel
		Vanillepudding *MI		5. mit Geschmacksverstärker
Do 11.12.	Sauerkrautauflauf mit Hackfleisch aus Rind- und Schweinefleisch, Kasseler, Mettwurst, Nudeln und Käse überbacken bunter Salatteller *2,3,4,E,G,MI	Variation von Gemüse und Kartoffel Kräuterdipp Salat *G,MI	Rollbraten von der Putenoberkeule in Rahmsauce Petersilienkartoffeln Salatteller*G,MI	6. geschwefelt
		Quarkspeise		7. geschwärtzt
Fr 12.12.	Forelle zerlassener Butter Salzkartoffel Blattsalat *E,F,G,MI	Nudel-Auflauf mit Blumenkohl, Broccoli und Champignons in Rahmsauce mit Käse überbacken *E,G,MI	Nudel-Auflauf mit Blumenkohl,Broccoli, Champignons und Putenbruststreifen in Rahmsauce mit Käse überbacken *E,G,MI	8. gewachst
		Eis		9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b
Sa 13.12.	(D) Nudelsuppentopf mit viel Gemüse und Hackfleischbällchen aus Rindfleisch *E,G,MI,SC	(D) Nudelsuppentopf mit viel Gemüse und Kräutern *E,G,MI,SC	(D) Saftiges Kasseler vom Schweinerücken Schinkensauce Grünkohl Kartoffelpüree *2,3,E,G,MI,SC	10. mit Süßungsmittel
		Dessert		11.mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
So 14.12.	Geschmorte Kaninchenkeulen in dunkler Sauce verfeinert mit Cranberries Rosenkohl Schupfnudeln *E,G,MI,SC	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit Käse überbacken *E,G,MI	Hähnchenbrust Currysauce Reis Broccoli *E,G,MI	12.enthält eine Phenylalaninquelle/ Aspartam
		Gebäck		13.mit Milcheiweiß (nur bei Fleischprodukten)
				14.chininhaltig (Bitter Lemon, Tonic water)
				15.koffeinhaltig
				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

Sollten Sie weitere Fragen oder Probleme bezüglich des Essens haben, steht Ihnen der Küchenleiter,Frau Baumann telefonisch unter der Nummer 1001 zur Verfügung.

Änderungen vorbehalten! Wir verwenden Jodsalz!