

 St. Franziskus Krankenhaus Eitorf		Menükarte 26.01.2026 bis 01.02.2026		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 deklarationspflichtige Zusatzstoffe			
Mo 26.01.	gekochtes Rindfleisch Meerrettichsauce Gnocchi Rote Beete *2,3,4,G1,MI	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Bergkäse im Ofen überbacken bunter Salatteller *E,G1,MI	Schweinebraten vom Nüsschen Blumenkohl Polnisch Salzkartoffeln *E,G1,MI SC	1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3.mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat			
	Schokoladenpudding			4. mit Antioxidationsmittel			
Di 27.01.	Cordon-bleu vom Schwein gefüllt mit gek. Schinken und Käse, an Sauce Bernaise mit Delikatessbohnen Wedges*2,3,4,E,G,MI	Gemüsefrikadelle Sauce Hollandaise Salzkartoffeln MI.G1.V	Putensteak vom Grill mit Paprikasauce Italienisches Gemüse Salzkartoffeln *E,G1,MI	5. mit Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b			
	Mandarinen - Quark			10. mit Süßungsmittel			
Mi 28.01.	Gebratene Hackfleischbällchen aus Rind- und Schweinefleisch in Jägerrahmsauce Möhren-Pastinakengemüse Kartoffel, MI,SC,G1,	Spaghettis mit Pfnangengemüse und Tomatensauce Salatteller *E,G,MI	gedünstets Seelachsfilet Dillrahmsauce Salzkartoffel und Salat G1.MI.SC.	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			
	Buttermilch Dessert			16.bestrahlt oder mit			
Do 29.01.	Griechischer Hirtenbraten gefüllt mit Hirtenkäse, Paprika und Oregano, dazu Tzatziki griechische Pommes frites bunter Hirtensalat *MI SC.G1,	Gemüsestrudel Rahmsauce Salzkartoffel *G1,MI S.C.	Hühnerfrikassee mit frischen Champignons und Spargel Reis und ein Salatteller *G1,MI	ionisierenden Strahlen behandelt V.siehe Verpackung Kennzeichnung Allergene Lebensmittel E. Eier			
	Panna Cotta			ER. Erdnüsse			
Fr 30.01.	Fischfilet in Käseeihülle Tomatensauce Spaghetti, Salat SC,F,	Nudel-Auflauf mit Blumenkohl, Broccoli und Champignons in Rahmsauce mit viel Käse überbacken *E,G,MI,SE	Nudel-Auflauf mit Blumenkohl,Broccoli, Champignons und Putenbruststreifen in Rahmsauce mit viel Käse überbacken *E,G1,MI,SE	G: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o Hybridstämme) F. Fisch K. Krebstiere L. Lupinen			
	Eis v			MI. Milch und Milchprodukte (einschl. Lactose)			
Sa 31.01.	Fleischkäse auf pikanter Senfsauce Sauerkraut frisches Kartoffelpüree 2,3,4,10,E,G1,MI,SC,SD	Omas Graupensuppe mit Bohnen, Wirsing, Möhren, Sellerie, Lauch und frischem Liebstöckel 1 Brötchen*G,SC Dessert *v	Omas Graupensuppe mit Bohnen, Wirsing, Möhren, Sellerie, Lauch, Liebstöckel und gekochten Rindfleisch *G1,SC	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			
So 01.02.	Rinderbraten in dunkler Sauce buntes Gemüse Semmelknödel *E,G1,MI,SC	Valesschnitzel Rahmsauce buntem Gemüse Kartoffel *E,G1,MI,SC	Hähnchenbrust vom Grill Früchte-Curry-Sauce Broccoli Reistimbal *E,G1,MI,SF	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!							
							