

 St. Franziskus Krankenhaus Eitorf		Menükarte 02.02.2025 bis 08.02.2026	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. 02.02.	Spießbraten kräftige Zwiebel-Currysauce, Bratkartoffeln Salatteller *G1,MI,SC	Spaghetti mit Blattspinat Gorgonzolasauce Salat MI,SC,G1,	Gekochtes Rindfleisch nach "flämischer Art" Meerrettichsauce Rahmwirsing Salzkartoffel*10,E,G1,MI Karamelpudding	1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat 4. mit Antioxidationsmittel
Di 03.02.	Asiatische Gemüsepfanne mit Sprossen Parika, Zwiebeln, Muer-Pilzen mit Geflügel und Schweinefleisch Reis bunter Salatteller *2,4,5,G1,SF,SE	Asiatische Gemüsepfanne mit Sprossen Parika, Zwiebeln, Muer-Pilzen Reis bunter Salatteller *2,4,5,G1,SF,SE Dessert	Putenrollbraten Kurkumasauce gem. Gemüse Reis *E,G1,MI	5. mit Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 10. mit Süßungsmittel
Mi 04.02.	Rinderbraten mit Apfelrotkohl Kartoffelklöße G1,E,Sc,	Hirtentasche an bunter frischer Zigeunersauce Pommes frites Salatteller 2,4,E,G,MI 2,4,E,G1,MI Buttermilch Dessert	Hacksteak aus Rind- u. Schweinefleisch Schinkenjus Fingermöhrchen Petersilienkartoffeln *E,G1,MI	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 16. bestrahlt oder mit
Do 05.02.	Hähnchenkeule Kräutersauce Erbsen und Möhren Salzkartoffel *2,4,10,E,G1,MI	Gemüsefrikadelle Rahmsauce Kartoffel Salat *E,G1,MI Erdbeercreme	Schweinegeschnezeltes Butterspätzle Kopfsalat mit Sauerrahmsauce und Radieschen *E,G1,MI	ionisierenden Strahlen behandelt V. siehe Verpackung Kennzeichnung Allergene Lebensmittel E. Eier ER. Erdnüsse
Fr 06.02.	gebratene Bachforelle Zitronenbutter Kartoffel *E,F,G1,MI	Dicker Grießbrei mit Schattenmorellen Eis *E,MI	frische Bratwurst Senfsauce Steckrüben und Salzkartoffel *G,MI	G: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o Hybridstämme) F. Fisch K. Krebstiere L. Lupinen MI. Milch und Milchprodukte (einschl. Lactose)
Sa 07.02.	Nudelsuppentopf mit viel Gemüse und Hackfleischbällchen aus Rind- und Schweinefleisch *G,MI,SC	Nudelsuppentopf mit viel Gemüse und Kräutern *G1,MI,SC Mousse au Chocolat *v	Saftiges Kasseler vom Schweinerücken Schinkensauce Kaisergemüse Kartoffelpüree SC,MI,G1,	SA. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss,Queenslandnuss) SB. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l SC. Sellerie
So 08.02.	Hähnchenbrust im Knuspermantel Sauce Bernaise mit buntem Gemüse Kartoffel - Röstinchen *E,G1,MI	Valess-Schnitzel mit Gouda gefüllt Sauce Bernaise mit buntem Gemüse Kartoffel - Röstinchen *E,G1,MI Gebäck	Geschmorte Schweineschulter buntes Gemüse Salzkartoffeln *E,G1,MI	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!				
				