

 St. Franziskus Krankenhaus Eitorf		Menükarte 02.03.2026 bis 08.03.2026	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 02.03.	Gyros aus der Pfanne von der Pute hausgemachter Tzatziki, Pommes frites griechischer Bauernsalat mit Peperoni *V,MI	Sellerieschnitzel Champignonsauce *5 Erbsen und Möhrchen Pommes frites *E,G1,MI,SC Dessert	Rinderbraten Thymiansauce Kaisergemüse Petersilienkartoffeln *G1,MI,sc	1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3.mit Nitrtpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitrtpökelsalz u. Nitrat 4. mit Antioxidationsmittel
Di 03.03.	Kohlroulade Speck - Zwiebelsauce Kartoffelpüree Salat *2,3,10,E,G1,MI	Gemüse Nuggets an Süßsauce Reis und Salat *G1,MI	Hühnerfrikassee mit Spargel Champignons und Reis bunter Salatteller *2,3,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 04.03.	Himmel und Erde gebratene Blutwurst mit Zwiebel frisches Kartoffelpüree und Apfelmus 2,3,4,E,G1,MI,SC,SF	Großer Salatteller gebackener Camenbert Preiselbeeren fritierte Petersilie *E,G1,MI,SC,SE	Hähnchenbrust Kurkumasauce Fingermöhren Kartoffeln *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 16.bestrahlt oder mit
Do 05.03.	Krustenbraten vom Schwein mit Bratensauce Sauerkraut frisches Kartoffelpüree *2,3,10,E,G1,MI	Hausgemachte Pizza mit Blattspinat, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten- scheiben, Mozzarella, geriebener Käse bunter Salatteller *E,G1,MI Erdbeercreme*MI	Putengeschnetzeltes in Käsesauce Broccoli Butterspätzle *E,G1,MI	ionisierenden Strahlen behandelt V.siehe Verpackung Kennzeichnung Allergene Lebensmittel E. Eier ER. Erdnüsse
Fr 06.03.	Heringfilet in Sahnesauce mit Gurke und Tomate Salzkartoffel Salat SC,MI,2,4	Vegetarisches Schnitzel Rahmsauce Erbsen und Möhrchen Pommes frites *E,G1,MI,SC Eis*v	Pizza Fleischkäse Sauce Broccoli Salzkartoffeln*E,G,MI,SC *2,3,E,G1,MI,SC	G: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o Hybridstämme) F. Fisch K. Krebstiere L. Lupinen MI. Milch und Milchprodukte (einschl. Lactose)
Sa 07.03.	Käselauchsuppe Hackfleisch Zwiebel Lauch Schmelzkäse *2,4,10,E,G1,MI	Gemüse - Couscous mit frischem Wurzelgemüse Ingwersauce *G1,MI	Gebratene Weißwurst vom Schwein mit dunkler Sauce Frühlingsgemüse Salzkartoffeln*E,G,MI,SC *2,3,E,G1,MI	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 08.03.	Putenbraten Rahmsauce Kaisergemüse Kroketten *E,G1,MI	Gemüsefrikadelle buntes Gemüse Rosmarinkartoffeln *G1,MI Gebäck*G1,MI	Schweinebraten in Pikanter Sauce buntes Gemüse Salzkartoffeln *G1,MI,SC	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!				
				