

 St. Franziskus Krankenhaus Eitorf		Menükarte 09.02.2026 bis 15.02.2026		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 09.02.	Holländisches Lauch-Sahne-Schweinegeschnetzeltes mit Bandnudeln und einem buntem Salatteller *E,G,MI	Zucchini gefüllt mit einem Gemüseragout aus Paprika, Auberginen, Zwiebeln und Hirtenkäsewürfel auf frischer Tomatensauce mit mediterranen Kräutern, griechische Nudeln leicht scharf *E,G,MI	Hähnchenbrust in Champignonsauce Reis Salatteller *G,MI	1. mit Farbstoff	
	Vanillecreme mit Kirschen (D)			2. mit Konservierungsstoff, konserviert	
Di 10.02.	Rindergoulasch Paprika und Zwiebel Butternudeln Salat SC,MI,G,	Ravioli mit Gemüsefüllung Basilikumpesto Salatteller	Schweinebraten Blumenkohl mit Rahmsauce Salzkartoffeln 13,SC,MI,	3.mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat	
	Karamellpudding mit Krokant *MI,SA			4. mit Antioxidationsmittel	
Mi 11.02.	Spaghetti "Bolognese Art" mit Hackfleisch aus Rind und Schweinefleisch,geriebener Käse Salatteller *E,G,MI	Rührei Rahmspinat Kartoffelpüree *E,G,MI	Putenragout in Tomatensauce mit frischem Rosmarin, Broccoli Penne Rigate Nudeln *E,G,MI	5. mit Geschmacksverstärker	
	Mousse - au chocolate			6. geschwefelt	
Do 12.02.	Schweineschnitzel an würziger Paprika-Zwiebelsauce Bratkartoffel mit Zwiebeln Salatteller*E,G,MI,SF SC,MI,G,	Gemüsestrudel Rahmsauce Kartoffeln Salatteller SC,MI,G,	Hähnchenkeule Kräutersauce Salzkartoffeln Salatteller *G,MI	7. geschwärzt	
	Buttermilch Dessert			8. gewachst	
Fr 13.02.	Paniertes Seelachsfilet goldgelb gebraten Remouladensauce, Salzkartoffel Salatteller *E,F,G,MI	Milchreis mit Zimtucker Früchtekompott *MI	Schweinegoulasch Wurzelm Gemüse Butternudeln Salat	9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b	
	Eis *V			10. mit Süßungsmittel	
Sa 14.02.	Zünftiger Erbseneintopf mit gekochtem Schweinefleisch und frischem Liebstöckel 1 Brötchen *2,3,G,SC	Broccolienussecken Hollandais gem. Gemüse Kartoffeln *3,G,SC	Rinderbraten Kaisergemüse Salzkartoffeln *3,G,SC	11.mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	
	Dessert			12.enthält eine Phenylalaninquelle/ Aspartam	
So 15.02.	Hirschkeule Preiselbeerrahmsauce Rosenkohl und Klöße *E,G,MI,SC,SF	Blumenkohl mit Rahmsauce buntes Gemüse Petersilienkartoffeln *G,MI	Putenbrust mit Apfelstücken Buntes Gemüse Reis *G,MI	13.mit Milcheiweiß (nur bei Fleischprodukten)	
	Gebäck			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
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! 					