

Menükarte

09.03.2026 bis 15.03.2026

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. 09.03.	Hähnchenbrust im Käse-Ei-Mantel auf fruchtiger Tomatensauce und Spaghetti Salatteller *E,F,G,MI,SA	Gemüsestrudel Rahmsauce Salzkartoffeln Salat *E,G SC MI Obstsalat	Schweinegeschnezeltes mit Champignons Erbsen Nudeln MI,G1 SC	1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat 4. mit Antioxidationsmittel
Di 10.03.	Geschmorte magere Schweinebäckchen in einer kräftigen dunklen Sauce Kartoffelklöße Salat mit Kräuter-Sauerrahmsauce *E,G,MI,SC	Maultaschen mit Gemüsefüllung Kräutersauce Salat *E,G,MI,SC	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce Salzkartoffeln Rote Beete Salat *5,10,G,MI	5. mit Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 10. mit Süßungsmittel
Mi 11.03.	Sauerkrauthackfleisch Auflauf Nudeln, Hackfleisch, Mettwurst, Kassler Sauerkraut und Käse überbacken SC,MI,*G	Gemüseplatte mit Blumenkohl in Rahmsauce, Delikatess-Böhnchen, Honigmöhrrchen, Rosenkohl, Broccoli mit Mandeln und Zuckermais Petersilienkartoffeln *G,MI,SA Buttermilch - Dessert	Putengeschnetzeltes in Tomatensauce und mediterranen Kräutern, Zucchini gemüse Reis *E,G,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 12.03.	Goldgelb gebratenes Schnitzel mit frischer Jägersauce Kroketten Salatteller *2,4,E,G,MI	frittierte Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse Kräuter creme fraiche Pommes frites Salatteller *E,G,MI Karamellpudding *MI,SA	Rindergoulasch mit Wurzelgemüse Maccaroni Salatteller *G,MI,SC	ionisierenden Strahlen behandelt V. siehe Verpackung Kennzeichnung Allergene Lebensmittel E. Eier ER. Erdnüsse
Fr 13.03.	Currywurst Pommes frites Majo Salat *2,3,4,G,MI,SE	Tagessuppe Salzkartoffeln mit Kräuterquark *MI Eis	paniertes Fischfilet Remouladensauce Salzkartoffel Salatteller 2,5,13,G,E,F,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 14.03.	Serbische Bohnensuppe mit Schweinefleisch und frischem Gemüse, leicht scharf Fladenbrot *2,3,4,G,MI,SE	Serbische Bohnensuppe und frischem Gemüse Fladenbrot *2,3,4,G,MI,SE Dessert *v	Frisch abgebackener Fleischkäse aus Schweinefleisch, auf Schinkensauce Steckrüben Kartoffelpüree *2,3,4,5	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 10 mg/l SC. Sellerie
So 15.03.	Hähnchenbrust Tomatensauce med. Gemüse Bandnudeln *E,G	Vegetarisches Schnitzel an Sauce Bernaise bunte Gemüse Rosmarinkartoffel *2,4,10,E,G,MI Gebäck	Rinderbraten dunkler Sauce gem. Gemüse Salzkartoffeln SC,MI,E,G,	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!

