

 <b>St. Franziskus Krankenhaus</b> Eitorf		<b>Menükarte</b> <b>06.04.2026 bis 12.04.2026</b>		www.Krankenhaus-Eitorf.de Telefon 881-1001 Fax 881-1044 E-Mail a.baumann@krankenhaus-eitorf.de		<b>Guten Appetit</b> <b>wünscht das</b> <b>Küchenteam.</b>	
<b>Menü A</b>		<b>Menü B (vegetarisch)</b>		<b>Menü C (leichte Vollkost)</b>		<b>Kennzeichnung deklarationspflichtige Zusatzstoffe</b>	
<b>Mo.</b>							
<b>06.04.</b>	<b>Lammkeule</b> <b>Rosmariensauce Prinzesbohnen</b> <b>Kartoffelgratin</b> SC,MI,G,E	<b>Blumenkohlbrätling</b> <b>Kräutersauce Broccoli</b> <b>und Kartoffel</b> SC,MI,G,E <b>Kuchen</b>	<b>Hähnchenknuspermantel</b> <b>gem Gemüse</b> <b>Rösti</b> SC,MI,G,	1. mit Farbstoff	2. mit Konservierungsstoff, konserviert	3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat	4. mit Antioxidationsmittel
<b>Di</b>							
<b>07.04.</b>	<b>Kohlrouladen</b> <b>an Speck - Zeiebelsauce</b> <b>Kartoffelpüree</b> <b>Gurkensalat *2,4,E,G,MI</b>	<b>Großer bunter Salatteller mit verschiedenen</b> <b>Salaten und Camembert</b> <b>Salatsaucen mit frischen Kräutern</b> <b>frisches Fladenbrot</b> *E,G,MI,SC,SE <b>Obstsalat</b>	<b>Gekochtes Rindfleisch nach</b> <b>"flämischer Art"</b> <b>Meerrettichsauce</b> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Rote Beete *10,E,G,MI</b>	5. mit Geschmacksverstärker	6. geschwefelt	7. geschwärzt	8. gewachst
<b>Mi</b>							
<b>08.04.</b>	<b>Schweine cordon bleu</b> <b>Hollandais</b> <b>Sommergemüse Kroketten</b> SC,MI,G1,	<b>Frische Gemüsesuppe *5</b> <b>mit Möhren, Sellerie, Blumenkohl,</b> <b>Brechbohnen, Lauch, Broccoli, Kartoffeln,</b> <b>Liebstöckel</b> <b>Baguette*G1,MI</b> <b>Schokoladenpudding</b>	<b>Rindergoulasch</b> <b>mit Paprika</b> <b>Butternudeln</b> <b>Salat</b> *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)
<b>Do</b>							
<b>09.04.</b>	<b>Hähnchenbrust an</b> <b>Kukumasauce</b> <b>buntes Gemüse Reis</b> *G,MI,SC	<b>Couscouspfanne</b> <b>Ingversauce</b> <b>Gemüse</b> MI.G1.SC. <b>Karamelcreme</b>	<b>Saftiges Kasseler vom Schweinerücken</b> <b>Senfsauce</b> <b>Salzkartoffeln</b> <b>buntes Gemüse SC,MI,</b>	15. koffeinhaltig	16. bestrahlt oder mit	ionisierenden Strahlen behandelt	V. siehe Verpackung
<b>Fr</b>							
<b>10.04.</b>	<b>paniertes Fischfilet</b> <b>Sauce Tatar Salzkartoffel</b> <b>Weißkohlsalat</b> *E,F,G,MI	<b>Michreis</b> <b>Früchtekompott</b> <b>Zimt - Zucker</b> *G,MI <b>Eis *E,MI</b>	<b>Fleischkäse Liebstockelsauce</b> <b>Steckrüben</b> <b>Salzkartoffel</b> *G1,MI	<b>Kennzeichnung Allergene</b>	<b>Lebensmittel</b>	E. Eier	ER. Erdnüsse
<b>Sa</b>							
<b>11.04.</b>	<b>Nudelsuppentopf mit viel Gemüse</b> <b>und Hackfleischbällchen</b> <b>aus Rind- und Schweinefleisch</b> *G,MI,SC	<b>Nudelsuppentopf mit viel Gemüse</b> <b>und Kräutern</b> *G,MI,SC <b>Dessert</b>	<b>Schweinebraten</b> <b>Erbsen und Möhren</b> <b>Semmelknödel</b> <b>G1.SC.MI.</b>	G. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o Hybridstämme)	F. Fisch	K. Krebstiere	L. Lupinen
<b>So</b>							
<b>12.04.</b>	<b>Burgunderbraten</b> <b>Rosenkohl</b> <b>Kartoffeln</b> *E,G,MI	<b>Käseschnitzel Hollandaise</b> <b>mit buntem Gemüse</b> <b>Kartoffel - Röstinchen</b> *E,G,MI <b>Gebäck</b>	<b>Putenoberkeule</b> <b>Broccoli</b> <b>Salzkartoffel</b> *E,G,MI	MI. Milch und Milchprodukte (einschl. Lactose)	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
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!							