

 St. Franziskus Krankenhaus Eitorf		Menükarte 13.04.2026 bis 19.04.2026		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 <i>(vegetarisch)</i>	Menü C <i>(leichte Vollkost)</i>	Kennzeichnung deklarationspflichtige Zusatzstoffe			
Mo.	Schweineschnitzel Zigeunersauce Pommes und Salat SC,MI,G,E	Broccolinußecke Bernaise gem. Gemüse Kartoffeln SC,MI,G,E Buttermilch-Dessert	med. Putengeschnitzeltes Tomaten und Zucchini Broccoli Reis *E,G,MI				
13.04.				1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat 4. mit Antioxidationsmittel			
Di	Krustenbraten dunkler Sauce, Sauerkraut Kartoffelpüree *2,4,E,G,MI	Großer bunter Salatteller mit verschiedenen Salaten und Hirtentaschen Salatsauce mit frischen Kräutern und Fladenbrot *E,G,MI,SC,SE Quarkspäise	Hähnchenkeule Geflügelsauce Erbsen und Möhren Kartoffel *10,E,G,MI	5. mit Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärtzt 8. gewachst 9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 10. mit Süßungsmittel			
14.04.				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			
Mi	Burgunderbraten mit dunkler Sauce Wirsinggemüse und Salzkartoffel *E,G,MI,SC	Spaghetti mit Bärlauchsauce und Parmesan Salatteller *E,G,MI,SA Vanillepudding	Schweinerückensteak Schinkenjus gem. Gemüse Petersilienkartoffeln *E,G,MI	17. ionisierenden Strahlen behandelt 18. V. siehe Verpackung Kennzeichnung Allergene Lebensmittel E. Eier ER. Erdnüsse			
15.04.				G. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o Hybridstämme) F. Fisch K. Krebstiere L. Lupinen MI. Milch und Milchprodukte (einschl. Lactose)			
Do	Rheinischer Sauerbraten vom Rind Apfelrotkohl und Klöße SCG1,	Gemüsefrikadelle Kräutersauce Buttermöhren und Salzkartoffel MI,SB Obstsalat	Hähnchenspieße Paprikasauce Kroketten Salat SC,MI,G,	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 SD. Senf SE. Sesamsamen SF. Soja W. Weichtiere V. siehe Verpackung			
16.04.							
Fr	gebratene Forellen ohne Mittelgräte, Zitronenbutter Kartoffeln Salat *E,F,G,MI	Germknödel Vanillesauce Zwetschgenröster *G,MI Eis *E,MI	Krakauer mit Currysauce Pommes Salat *G,MI				
17.04.							
Sa	Linteneintopf mit frischem Gemüse Mettwürstchen und Brötchen *G,MI,SC	Blumenkohl mit Käsesahnesauce überbacken Kartoffeln *G,MI,SC Dessert	Putenbraten an Rahmsauce Kaisergemüse Salzkartoffel				
18.04.							
So	Gekrätete Lammkeule Rosmarinjus Prinzess Bohnen Herzogin Kartoffeln *E,G,MI	Gemüsecouscous Ingwersauce Salatteller *E,G,MI Gebäck	Hähnchenbrust im Knuspermantel Sauce Bernaise Broccoli Kartoffel - Röstlingen *E,G,MI				
19.04.							
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!							