



Menükarte
20.04.2026 bis 26.04.2026

Internet 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 20.04. | Rinderschmorbraten Blumenkohl Petersilienkartoffeln *E,G,MI | Tortellonis gefüllt mit Ricotta und Spinat gebratene bunte Nudeln mit Gemüse leicht scharf, Salatteller *E,G,MI,SC | Gebratene Kaninchenkeule in Thymiansauce Broccoli Kartoffelklöße *E,G,MI,SC | 1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat 4. mit Antioxidationsmittel |
| Di 21.04. | "Pizza Tonno" mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten, und Oregano bunter Salatteller *7,F,E,G,MI | Rührei frischer Rahmspinat Kartoffelpüree *E,G,MI | Hacksteak aus Schweine und Rindfleisch in Kräutersauce, Petersilienkartoffeln grüner Bohnensalat mit Sauerrahmsauce *E,G,MI | 5. mit Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 10. mit Süßungsmittel |
| Mi 22.04. | Schweinsgrillhaxe im Dunkelbiersauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree *2,3,G,MI | Kartoffelvariation mit Backkartoffeln mit Kräuter-Creme fraiche, Kartoffeltasche, Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln, Salat *1,3,5 | Putenbrust mit Apfelstücke buntes Gemüse Reis mit feinen Gemüswürfeln *E,G,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 |
| Do 23.04. | Hähnchenbrust Currysauce Broccoli Reis *3,2,E,G,MI | Gemüsefrikadelle Hollandaise Salzkartoffel Salatteller *E,G,MI | gekochtes Rindfleisch Wirsinggemüse Petersilienkartoffeln *E,G,MI | 16. bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt V. siehe Verpackung Kennzeichnung Allergene Lebensmittel E. Eier |
| Fr 24.04. | Seehechtfilet mit Zitronenbittersauce Blattspinat Salzkartoffeln SC,MI,G1, | Milchreis mit Zimt -Zucker und Früchtekompott *G,MI | Ragout von der Putenoberkeule in Dillrahmsauce, Bandnudeln Salatteller *E,G,MI | 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 25.04. | Chilli con Carne mit Kidneybohnen Zwiebel und Mais 1 Brötchen *2,3,G,SC | Spätzle mit Champignon- Rahmsauce buntes Gemüse *G,MI,SC | Gebratene Weißwurst vom Schwein mit Jägersauce Broccoli Salzkartoffel *2,3,E,G,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 |
| So 26.04. | Hähnchenknuspermantel Sauce Bernaise buntes Kaisergemüse Kartoffelkrokotten *2,4,E,G,MI | Butterrosenkohl in Rahm buntes Kaisergemüse Petersilienkartoffeln *E,G,MI | Schweinebraten von der dicken Schulter buntes Kaisergemüse Petersilienkartoffeln *G,MI,SC | SC. Sellerie SD. Senf SE. Sesamsamen SF. Soja W: Weichtiere V. siehe Verpackung |

Vanillepudding mit Schokoladensauce *MI

Bayerische Creme

Dessert *V

Rhabarber-Bananen-Dessert mit Vanillesauce *MI

Eis

Dessert *v

Kuchen

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!

