



Menükarte
11.05.2026 bis 17.05.2026

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 11.05.	Schweingoulasch mit Paprika und Butternudeln Salat *G,SC,SF	Bunte Gemüsepfanne mit Spätzle auf Käse-Kräutersauce *E,G,MI	Rinderschmorbraten Eszterházy mit angeschwitzten Gemüsestreifen und Crème fraîche gebratene Schupfnudeln, Kopfsalat *E,G,MI	1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat 4. mit Antioxidationsmittel
Di 12.05.	Fruhlingsrolle Süßsauersauce Mie Nudeln Salat V,SC,MI,	Erdbeercreme Großer bunter Salatteller mit Paprika, Maikopfsalat, Gurken, Tomaten, Thunfisch Joghurdressing, frisches Ciabatta *E,G,MI	Hackfleischbällchen aus Rind- und Schweinefleisch in Kräuterrahmsauce mit Kapern feine Erbsen und Möhrchen Salzkartoffeln*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 13.05.	Hausgemachte, saftige Lasagne " al forno " mit Hackfleisch aus Rind- und Schweinefleisch heller cremiger Sauce und viel Käse überbacken bunter Salatteller *E,G,MI	Gemüse-Lasagne mit viel Käse überbacken bunter Salatteller *E,G,MI *G,MI	Schwedenbraten vom Schwein Sommergemüse Petersilienkartoffeln	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
Rhabarber Bananendessert mit Vanillesauce *G,MI				
Do 14.05.	Schweineschnitzel goldgelb gebraten Champignonsauce Pommes, Salat *E,G,MI	Frühlings-Kräuterquark mit Radieschen Salzkartoffel *G,MI	Geschnetzeltes von der Putenbrust in Käse-Kräutersauce Broccoli Spätzle *E,G,MI	16. bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt V. siehe Verpackung Kennzeichnung Allergene Lebensmittel E. Eier
Obstsalat				
Fr 15.05.	Hausgemachter Rheinischer Heringssalat mit Gewürzgurken, Äpfeln, Roter Beete, Ei und Walnüssen, fein garniert Pellkartoffeln 2,3,4,10,E,F,MI	Milchreis mit Zimt -Zucker mit heißen Kirschen *G,MI	Gegrillte Hähnchenbrust Geflügelsauce buntes Gemüse Petersilienkartoffeln *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 16.05.	Französische Käse Lauchsuppe mit Hackfleisch aus Rind- und Schweinefleisch und Creme fraîche Baguette *G,MI	Frische Gemüsesuppe *5 mit Möhren, Sellerie, Blumenkohl, Brechbohnen, Lauch, Broccoli, Kartoffeln, Liebstöckel und Sellerieblättern Baguette*G,MI	Putenrollbraten mit Paprika gefüllt buntes Gemüse Kartoffel	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
Dessert				
So 17.05.	Goldgelb gebratenes Hähnchenschnitzel "Melba" mit Pfirsichspalten und Creme fraîche Broccoli Röstinchen *E,G,MI	3erlei Gemüse Rahmsauce Salzkartoffel E,G,MI Kuchen	Schweinebraten Blumenkohl Polnisch Salzkartoffeln*E,G,MI	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!

