



Menükarte
18.05.2026 bis 24.05.2026

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 18.05. | Putengoulasch Bandnudeln bunter Salatteller E.G1,MI,11. | Hirtentaschen auf Gemüsebett, Kräuterdip Salatteller E,SC,MI,G1 | Rinderbraten in Liebstöckelsauce Kaisergemüse Kartoffelklöße *E,G1,MI | 1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat 4. mit Antioxidationsmittel |
| | | Schokoladenpudding | | 5. mit Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärtzt 8. gewachst 9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 10. mit Süßungsmittel |
| Di 19.05. | Gyros von der Pute Tzaziki, griechische Nudeln leicht scharf Pommes frites griechischer Bauernsalat mit Peperoni *G1,MI | Hausgemachte Pizza mit Blattspinat, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten- scheiben, Mozzarella, Grana Padano Käse bunter Salatteller *E,G1,MI | Schweinegoulasch Penne Nudeln Wachsbohnenalat *2,4,10,E,G1,MI ,SC | |
| | | Buttermilch Dessert | | 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 20.05. | Spießbraten vom Nacken Krautsalat Bratkartoffel *2,3,G1,SC | Gemüsefrikadelle Champignonrahmsauce Salzkartoffel *G1,MI SC | knusprige Hähnchenkeule Kräutersauce Erbsen- Möhren Salzkartoffeln *E,G1,MI | |
| | | Erdbeercreme | | 17. ionisierenden Strahlen behandelt V. siehe Verpackung Kennzeichnung Allergene Lebensmittel E. Eier ER. Erdnüsse |
| Do 21.05. | Hacksteak mit Senf Zwiebelkruste dunkle Sauce Kartoffelwedges Salat *G1,MI | Couscous Pfanne mit buntem Gemüse Ingwersauce Salat *G1,SC,MI | Schweinebraten Sommergemüse Petersilienkartoffeln Mi, SC,G1 | |
| | | Quarkspeise | | G. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o Hybridstämme) F. Fisch K. Krebstiere L. Lupinen MI. Milch und Milchprodukte (einschl. Lactose) |
| Fr 22.05. | Maischolle Remouladensauce Salzkartoffel Salat *E,F,G1,MI | Grießbrei mit Früchtekompott *G1,MI | Putengeschnetzeltes Züricherart Euro Mix Butterspätzle *E,G1,MI | |
| | | Eis*v | | 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 SC. Sellerie |
| Sa 23.05. | Erbsensuppe mit EisbeinFleisch 1 Brötchen *2,4,10,E,G1,MI | Medeterana Auflauf mit Tomatensauce und Käse überbacken *G1,MI | gekochtes Rindfleisch Meerrettichsauce Wirsinggemüse Salzkartoffel Mi, SC,G1 | |
| | | Dessert *v | | SD. Senf SE. Sesamsamen SF. Soja W: Weichtiere V. siehe Verpackung |
| So 24.05. | Spanferkel mit Pfeffersauce, Schupfnudeln buntes Gemüse *2,4,10,E,G1,MI | Variationen vom gebackenen Gemüse, Hollandaise, Salzkartoffel Gurkensalat *G1,MI | Würziger Putenrollbraten Broccoliröschen Petersilienkartoffeln *G1,MI,SC | |
| | | Gebäck *v | | |

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!

