



Menükarte
25.05.2026 bis 31.05.2026

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 25.05.	Goldgelb gebratenes Hähnchenbrustfilet Geflügelsauce Broccoli Reis *2,E,G,MI	Gemüse - Nuggets mit Kräutersauce Broccoli Reis *G,MI Obstsalat	Geschnetzeltes vom Schwein in Käse-Kräutersauce Spätzle Salatteller *E,G,MI	1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat 4. mit Antioxidationsmittel
Di 26.05.	Griechischer Hirtenbraten gefüllt mit Hirtenkäse Paprika und Oregano, dazu Tzaziki griechische Pommes frites bunter Hirtensalat *MI	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Bergkäse im Ofen überbacken bunter Salatteller *E,G,MI Heidelbeer - Quarkspeise *MI	Putengeschnetztes mit Champignons Spätzle Salatteller 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 27.05.	Cordon-bleu vom Schwein gefüllt mit gek. Schinken und Käse, an Sauce Bernaise buntes Gemüse Kartoffelgratin *2,3,4,E,G,MI *E,G,MI	Reibekuchen Apfelmus mit Preiselbeeren MI,E,G, Vanillepudding *MI	Gebratene Hackfleischbällchen aus Rind- und Schweinefleisch in Jägerrahmsauce Möhren-Pastinakengemüse Salzkartoffeln *E,G,MI	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
Do 28.05.	Hähnchenbrust in Käse- Eihülle Tomatensauce Spagetti Salat	Gemüse Couscous Honig Ingversauce Salat MI,E,G, Buttermilch - Dessert	Rinderbraten an dunkler Sauce Blumenkohl Petersilienkartoffel G,MI,	ionisierenden Strahlen behandelt V. siehe Verpackung Kennzeichnung Allergene Lebensmittel E. Eier ER. Erdnüsse
Fr 29.05.	Knusprig gebratenes, paniertes Fischfilet mit "Frankfurter Grüne Sauce" Kartoffeln Salat *E,F,G,MI	Gekochte Eier mit Senfsauce Kartoffeln Salat *E,G,MI Eis	Nudel-Auflauf mit Blumenkohl, Broccoli, Champignons und Putenbruststreifen in Rahmsauce mit viel Käse überbacken *E,G,MI	G. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o Hybridstämme) F. Fisch K. Krebstiere L. Lupinen MI. Milch und Milchprodukte (einschl. Lactose)
Sa 30.05.	frische Bratwurst dunkle Sauce Wirsinggemüse Salzkartoffel MI,SC,SD,	Omas Graupensuppe mit Bohnen, Wirsing, Möhren, Sellerie, Lauch und frischem Liebstockel 1 Brötchen *g,sc Dessert *v	Omas Graupensuppe mit Bohnen, Wirsing, Möhren, Sellerie, Lauch, Liebstockel und gekochten Rindfleisch *G,SC	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
So 31.05.	Putenspießbraten Zwiebelcurrysauce buntes Gemüse und Reis MI,SC,SD,	3 Semmelknödel Champignonrahmsauce buntem Gemüse *E,G,MI,SC Gebäck	Schweinebraten an Schinkensauce buntes Gemüse Semmelknödel *E,G,MI,SC	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!

