



Menükarte
vom 08.06. bis 14.06.2026

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 (vegetarisch) | Menü C (leichte Vollkost) | Kennzeichnung deklarations |
|----------------------------|--|---|--|---|
| Mo 08.06. | Kartoffelkuchen mit Kassler Gemüwestreifen Crem Fraich und Salat *2,4,5,G,SF,SE | Zucchini gefüllt mit einem Gemüseragout aus Paprika, Auberginen, Zwiebeln und Hirtenkäsewürfel auf frischer Tomatensauce mit mediterranen Kräutern, griechische Nudeln leicht scharf *E,G,MI | Hähnchenbrust vom Grill Paprikasauce Fingermöhren und bunten Reis *E,G,MI | pflichtige Zusatzstoffe 1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat |
| Di 09.06. | Schweinesteak Kräutersauce 3erlei Gemüse Kroketten *E,G,MI | Feta Käse in Folie gegart mit Zwiebel Tomaten Peperoni dazu Fladenbrot, Salatteller MI,G, Quarkspeise | Putenbraten an Rahmsauce Erbsen und Möhren Salzkartoffeln *E,G,MI | 4. mit Antioxidationsmittel 5. mit Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 10. mit Süßungsmittel |
| Mi 10.06. | Würzig erfrischender Salat Capriciosa mit 6erlei frischen Salaten, Thunfisch, gekochter Schinken, Oliven und Ei mit Ciabatta *2,4,E,F,G,MI,SA | Pizza "Vegetaria" mit Tomaten, Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch, Ruccola und Mozzarella, Salatteller *E,G,MI | Weißwurst vom Grill Bratensauce Sommergemüse Petersilienkartoffeln *2,4,5,9 | 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 11.06. | Geschmorter Schweinenacken in dunkler Sauce weiße Bohnen mit Zwiebeln und magerem Speck, leicht scharf Kartoffelspalten *3,G,MI,SC | Rührei Rahmspinat frisches Kartoffelpüree *E,G,MI,SC Karamelpudding | Spaghettis "Bologneser Art" mit Hackfleischsauce aus Rind- und Schweinefleisch bunter Salatteller*E,G,MI,SC | 16. bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt V. siehe Verpackung Kennzeichnung Allergene Lebensmittel E. Eier |
| Fr 12.06. | Schlemmerfilet Bordelaise Hollandaise Broccoli und Salzkartoffel *E,F,G,MI | Milchreis mit Zimtucker Früchtekompott *MI Wassermelone | Mediteraner Nudelaufbau mit Schinken in Tomatensauce Käse überbacken E,G,MI | ER. Erdnüsse G. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o Hybridstämme) F. Fisch K. Krebstiere L. Lupinen |
| Sa 13.06. | Zigeuner Partysuppe (leicht süßlich) mit Hackfleisch, Zwiebeln, bunten Paprika, Champignons, Curryketchup und Pfirsichwürfelchen, dazu Baguette *2,4,5,G,SF,SE | Eintopf quer durch den Garten mit Bohnen, Möhren ,Blumenkohl, Broccoli, Wirsing, Sellerie, Lauch und Liebstockel, Baguette *3,G,SC Dessert | Fleischkäse an Senfsauce gem Gemüse Kartoffelpüree SC,MI,G, | MI. Milch und Milchprodukte (einschl. Lactose) 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 14.06. | Hähnchen im Knuspermantel Geflügel-Kräutersauce Erbsen und Möhrchen Rösti *E,G,MI | Überbackener Blumenkohl mit Käsesauce Petersilienkartoffeln Salatteller *G,MI Gebäck | Putenoberkeule in Rosmarinsauce Petersilienkartoffeln Blumenkohl *G,MI | SD. Senf SE. Sesamsamen SF. Soja W. Weichtiere V. siehe Verpackung |



**Bei Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte direkt an
Küchenleiter Fr. Baumann Tel.1001.Natürlich stehen wir Ihnen auch gern für alle
weiteren Fragen rund ums Essen zur Verfügung.**

Änderungen vorbehalten! Wir verwenden Jodsalz!