



Menükarte
vom 15.06. bis 21.06.2026

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 15.06. | Sauerkrautauflauf mit Hackfleisch aus Rind - und Schweinefleisch, Mettwurst, Nudeln und viel Käse überbacken bunter Salatteller 2,3,4,E,G,MI | frittierte Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse auf Gemüsesauce bunter Salatteller *E,G,MI,SC Joghurtcreme *MI | Rindergulasch mit Paprika Butternudeln Bohnensalat mit Kräuter-Sauerrahmsauce *E,G,MI,SC | pflichtige Zusatzstoffe 1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat 4. mit Antioxidationsmittel |
| Di 16.06. | Currywurst von der Krakauer Pommes Mayonaise Salatteller MI,S,G,1, | Bandnudeln mit Champignonrahmsauce buntes Gemüse Salatteller *E,G,MI Dessert *V | Kaninchenkeule in süß-saurer Sauce Kartoffelklöße Lollo Rosso mit Joghurtsauce und Radieschen *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 17.06. | Hausgemachte, saftige Lasagne " al forno " mit Hackfleisch aus Rind- und Schweinefleisch heller cremiger Sauce und viel Käse überbacken bunter Salatteller *E,G,MI | Eier in Senfsauce Salzkartoffeln Salatteller *E,G,MI Buttermilch Dessert | Rinderschmorbraten Delikatessböhnchen mit Bohnenkraut Salzkartoffeln *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 16. bestrahlt oder mit |
| Do 18.06. | Putenschnitzel im Kokosmantel an Indischer Früchte-Currysauce Broccoliröschen, Reis *E,G,MI | Couscous Gemüsepfanne Ingwersauce Salat Vanillepudding *MI | Schweinegeschnezeltes Züricherart Spätzle Salat *E,G,MI | ionisierenden Strahlen behandelt V. siehe Verpackung Kennzeichnung Allergene Lebensmittel E. Eier ER. Erdnüsse |
| Fr 19.06. | Paniertes Fischfilet goldgelb gebraten kalte Kräutersauce mit Creme Fraiche Butterkartoffeln Salatteller *F,G,MI | Gemüse - Frikadelle Rahmsauce Butterkartoffel Salat *E,G,MI Eis *V | Kassler auf Liebstockelsauce Rosenkohl Kartoffelpüree *2,3,4,G,MI,SC | G. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o Hybridstämme) F. Fisch K. Krebstiere L. Lupinen MI. Milch und Milchprodukte (einschl. Lactose) |
| Sa 20.06. | Chili con Carne, Schweinefleisch, leicht scharf mit Fladenbrot *E,G,MI | Nudelauf mit Blumenkohl, Broccoli, Champignons und Käse überbacken *E,G,MI Dessert *v | Nudelauf mit Blumenkohl, Broccoli, Champignons, Putenbrust und Käse überbacken *E,G,MI | SA. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenlandnuss) SB. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l SC. Sellerie |
| So 21.06. | Hähnchenbrust mit mediterranem Gemüse, Tomatensauce Bandnudeln E,G,MI,S, | buntes Pfannengemüse Bandnudeln Tomatensauce Salatteller *E,G,MI Gebäck *E,G,MI | Schweinebraten mit Champignonsauce buntes Gemüse Kartoffelbällchen *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 Küchenleiter Frau Baumann Tel.1001. Natürlich stehen wir Ihnen auch gern für alle weiteren Fragen rund ums Essen zur Verfügung.

Änderungen vorbehalten! Wir verwenden Jodsalz!