

**Menükarte**  
**vom 22.06 bis 28.06.2026**

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
<b>Mo</b> 22.06.	<b>Putenbrust mit Apfelstücke</b> <b>Reis mit feinen Gemüsewürfelchen</b> <b>Salat</b> *E,G,MI,SC	<b>Tortellonis gefüllt mit Ricotta und Spinat</b> <b>gebratene bunte Nudeln mit Gemüse</b> <b>leicht scharf, Salatteller</b> *E,G,MI,SC	<b>Schweinegulasch</b> <b>mit Wurzelgemüse</b> <b>Butternudeln und Salat</b> *E,G,MI	<b>pflichtige Zusatzstoffe</b> 1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat 4. mit Antioxidationsmittel
<b>Di</b> 23.06.	<b>Spießbraten</b> <b>Zwiebelsauce</b> <b>Pommes Krautsalat</b> E,MI;G,	<b>Großer bunter Salatteller mit verschiedenen</b> <b>Salaten und Gouda-Käsestreifen</b> <b>Salatsaucen mit frischen Kräutern</b> <b>frisches Fladenbrot</b> *E,G,MI,SC,SE	<b>gegrillte Hähnchenbrust</b> <b>Geflügelsauce</b> <b>Broccoli Reis</b> *E,G,MI,SC	5. mit Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b
<b>Mi</b> 24.06.	<b>Hähnchenspieße</b> <b>Paprikasauce</b> <b>Reis und Salat</b> *E,G,SC	<b>Mocca - Creme</b> <b>Kartoffelvariation mit</b> <b>Backkartoffeln mit Kräuter-Creme fraiche,</b> <b>Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln,</b> <b>Bohnen in Tomatensauce</b> *E,G,MI,SC	<b>Hackfleischbällchen</b> <b>aus Schweine und Rindfleisch</b> <b>in Kräutersauce, Petersilienkartoffeln</b> <b>grüner Bohnensalat mit Sauerrahmsauce</b> *E,G,MI	10. mit Süßungsmittel 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
<b>Do</b> 25.06.	<b>Schnitzel Wiener Art</b> <b>vom Schwein</b> <b>Bratkartoffel und Salat</b> *E,G,SC	<b>Kaiserschmaren</b> <b>auf frischer Vanillesauce</b> <b>Apfelkompott und Preiselbeeren</b> *E,G,MI	<b>Rinderbraten</b> <b>Blumenkohl Polnisch</b> <b>Salzkartoffel</b> *E,G,MI	ionisierenden Strahlen behandelt V. siehe Verpackung <b>Kennzeichnung Allergene</b> <b>Lebensmittel</b> E. Eier ER. Erdnüsse
<b>Fr</b> 26.06.	<b>Forelle "Müllerin"</b> <b>Butterkartoffel</b> <b>Salat</b> *F,G,MI	<b>Milchreis mit Zimt -Zucker</b> <b>und Fruchtekompott</b> *G,MI <b>Eis*V</b>	<b>Geschnetzeltes von der Putenbrust</b> <b>in Käse-Kräutersauce</b> <b>Pfannengemüse</b> <b>Spätzle</b> *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)
<b>Sa</b> 27.06.	<b>grüne Bohnensuppe</b> <b>mit Speck und Kartoffeln</b> <b>Siedewurst</b> 1 Brötchen G,sc	<b>Spätzle mit Champignon-</b> <b>Rahmsauce</b> <b>buntes Gemüse</b> *G,MI,SC	<b>Gebratene Weißwurst vom Schwein mit</b> <b>frischer Jägersauce</b> <b>Broccoli</b> <b>Kartoffelpürre</b> *2,3,E,G,MI	SA. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenlandnuss) SB. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentr. von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l SC. Sellerie
<b>So</b> 28.06.	<b>Hähnchen Cordon bleu</b> <b>Geflügel-Kräuter-Sauce</b> <b>buntes Kaisergemüse</b> <b>Kartoffelkroketten</b> *2,4,E,G,MI	<b>Gemüsefrikadelle</b> <b>Petersilienkartoffeln</b> <b>mit Rahmsauce</b> *E,G,MI <b>Gebäck</b>	<b>Schweinebraten</b> <b>von der dicken Schulter</b> <b>buntes Kaisergemüse</b> <b>Petersilienkartoffeln</b> *G,MI,SC	SD. Senf SE. Sesamsamen SF. Soja W. Weichtiere V. siehe Verpackung



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

Anderungen vorbehalten!  
Wir verwenden Jodsalz!