

Menükarte

vom 20.07.2026 bis 26.07.2026

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 20.07.	Gyros aus der Pfanne von der Pute Tzaziki, griechische Nudeln leicht scharf Pommes frites griechischer Bauernsalat mit Peperoni *G,MI	Sellerieschnitzel Champignonsauce Kohlrabigemüse Pommes frites *E,G,MI,SC	geschmorter Rinderbraten gemischtes Gemüse Kartoffel *E,G,MI	pflichtige Zusatzstoffe 1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3.mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat 4. mit Antioxidationsmittel
Di 21.07.	Hähnchenbrust Paprikasauce Reis und Salat MI,G,SC,	Hausgemachte Pizza mit Blattspinat, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten- scheiben, Mozzarella, Grana Padano Käse und Oliven bunter Salatteller *E,G,MI	Geschmorter Schweinebraten in pikanter Sauce Petersilienkartoffeln Wachsbohnsalat *E,G,MI,SC	5. mit Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b
Mi 22.07.	Würziges Jägerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites Krautsalat mit Sahne *E,G,MI	Kartoffelgnocchi auf fruchtiger Tomatensauce mit Reibekäse bunter Salatteller *G,MI	Rindergulasch buntes Gemüse Rigatoni-Nudeln *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
Do 23.07.	Balkan-Hacksteak aus Rind- und Schweinefleisch vom Grill mit Knoblauch-Kräuterbutter Bratkartoffeln mit mediterranen Kräutern Salatteller*E,G,MI	Frühlingsrollen Süßsauer-Sauce Reis und Salat *E,G,MI	Putenrollbraten in Champignonrahmsauce Broccoliröschen Butterspätzle *E,G,MI	16.bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt V.siehe Verpackung Kennzeichnung Allergene Lebensmittel
Fr 24.07.	Brathering fein garniert Bratkartoffel mit Zwiebel Salatteller *E,F,G,MI	Dicker Milchgrießbrei Früchtekompott *G,MI	Putengeschnetzeltes mit Champignonsauce Erbsen und Reis *2,4,10,E,G,MI ,SC	E. Eier ER. Erdnüsse G: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o Hybridstämme)
Sa 25.07.	Grüner Bohneneintopf Speck, Lauch, Zwiebelstreifen und einem Siedewürstchen vom Schwein 1 Brötchen *2,4,10,E,G,MI	Grüner Bohneneintopf Lauch, Zwiebelstreifen und Sahne 1 Brötchen *G,MI	Rindergulasch buntes Gemüse Rigatoni-Nudeln *E,G,MI	F. Fisch K. Krebstiere L. Lupinen MI. Milch und Milchprodukte (einschl. Lactose)
So 26.07.	Putenspießbraten Krautsalat Pommes frites G,MI,SC	Buttermilch Dessert Gemüseteller mit Kräuterdipp gebackene Kartoffel *G,MI	Hähnchen Cordon bleu Hollandais gem. Gemüse Kroketten *G,MI,SC	SA. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Parannuss, Pistazie, Macadamianuss,Queenslandnuss) SB. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentr. von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l SC. Sellerie SD. Senf SE. Sesamsamen SF. Soja W: Weichtiere V. siehe Verpackung
		Gebäck		



**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!