

 St. Franziskus Krankenhaus Eitorf		Menükarte 27.07.bis 02.08.2025	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				pflichtige Zusatzstoffe
27.07.	Cordon-bleu vom Schwein gefüllt mit gek. Schinken und Käse, an Sauce Bernaise buntes Gemüse Rösti *2,3,4,E,G,MI	Kartoffel variationen Sauercreme und Salat *E,G,MI	Hähnchenbrust Natur Geflügelsauce Fingermöhren und Reis SC,MI,G	1. mit Farbstoff
		Quarkspeise		2. mit Konservierungsstoff, konserviert
Di		Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Bergkäse Rahmsauce bunter Salatteller *E,G,MI	Schweinegulasch mit Wurzelgemüse Butternudeln Salatteller *E,G,MI	3.mit Natripökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat
28.07.	halbes Hähnchen Pommes Salatteller Ketchup und Mayo E.G,MI	Karamelpudding		4. mit Antioxidationsmittel
Mi		Spaghettis mit Blattspinat und Gorgonzola Salatteller *E,G,MI	Hackbraten aus Rind- und Schweinefleisch in Jägerrahmsauce Möhren-Pastinakengemüse Salzkartoffel *E,G,MI	5. mit Geschmacksverstärker
29.07.	Putenbrust mit Apfelstücken Broccoli bunter Reis SC,MI,G,	Obstsalat		6. geschwefelt
Do		Großer bunter Salatteller mit verschiedenen Salaten Salatsauce mit frischen Kräutern frisches Fladenbrot *E,G,MI,SC,SE	Putensteak vom Grill mit Kräutersauce gebratenen Champignons buntes Gemüse Salzkartoffeln *E,G,MI	7. geschwärzt
30.07.	Sauerkrautauflauf mit Hackfleisch aus Rind- und Schweinefleisch, Kasseler, Mettwurst, Nudeln und viel Käse überbacken bunter Salatteller *2,3,4,E,G,MI	Schokoladenpudding		8. gewachst
Fr		Nudel-Auflauf mit Blumenkohl, Broccoli und Champignons in Rahmsauce mit viel Käse überbacken *E,G,MI	Nudel-Auflauf mit Blumenkohl,Broccoli, Champignons und Putenbruststreifen in Rahmsauce mit viel Käse überbacken *E,G,MI	9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b
31.09.	Paniertes Fischfilet Kräuter-Knoblauchsauce buntes Gemüse Salzkartoffel *E,F,G,MI	Eis V.		10. mit Süßungsmittel
Sa		Omas Graupensuppe mit Bohnen, Wirsing, Möhren, Sellerie, Lauch und frischem Liebstöckel G,SC	Omas Graupensuppe mit Bohnen, Wirsing, Möhren, Sellerie, Lauch, Liebstöckel und gekochten Rindfleisch *G,SC	11.mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
01.08.	Schweinebraten Sommergemüse Salzkartoffel SC,G,MI	Dessert		12.enthält eine Phenylalaninquelle/ Aspartam
So		3 Semmelknödel mit Champignonsauce und buntem Gemüse *E,G,MI,SC	Burgunderbraten vom Rind Perlzwiebel und Champignons in dunkler Sauce buntes Gemüse Semmelknödel *E,G,MI,SC	13.mit Milcheiweiß (nur bei Fleischprodukten)
02.08.	Hähnchenbrust Hawaii Ananas Pfirsich Sauce Choron Broccoli und Reis G,MI,	Gebäck *v		14.chininhaltig (Bitter Lemon, Tonic water)
				15.koffeinhaltig
				16.bestrahlt oder mit
				ionisierenden Strahlen behandelt
				V siehe Verpackung
				Kennzeichnung Allergene
				Lebensmittel
				E. Eier
				ER. Erdnüsse
				G: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o Hybridstämme)
				F. Fisch
				K. Krebstiere
				L. Lupinen
				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
				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!