

 St. Franziskus Krankenhaus Eitorf		Menükarte vom 17.08. bis 23.08.2026	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				pflichtige Zusatzstoffe
17.08.	Paniertes Hähnchenschnitzel Sauce Bernaise Pfannengemüse Röstinchen *1,5,E,G,MI	Eier in Senfsauce Salzkartoffeln Salatteller *E,G,MI Obstsalat	Schweinegulasch Butternudeln Bohnensalat mit Kräuter-Sauerrahmsauce *E,G,MI,SC	1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat 4. mit Antioxidationsmittel 5. mit Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 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 ionisierenden Strahlen behandelt V. siehe Verpackung
Di				Kennzeichnung Allergene
18.08.	Holländisches Currygeschnetzeltes mit Schweinefleisch, Lauch, Zwiebeln und Sahne, Bandnudeln Salatteller *E,G,MI,SC	Bandnudeln mit Champignonrahmsauce Salatteller *E,G,MI Birnenjoghurt*MI	Kaninchenkeule Delikatessböhnchen mit Bohnenkraut Kartoffelklöße *E,G,MI,SC	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 Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l SC. Sellerie SD. Senf SE. Sesamsamen SF. Soja W. Weichtiere V. siehe Verpackung
Mi				
19.08.	Griechischer Grillteller mit würzigem Bifteki aus Schweine- und Rindfleisch mit Hirtenkäse gefüllt, einem kleinen Spießchen aus Putenfleisch, Tzatziki griechische Pommes frites bunter Bauernsalat mit Peperoni*E,G,MI	Tortellini Käsekräutersauce Salatteller E,G,MI Schokoladenpudding	Gegrillte Hähnchenbrust Curcumasauce Gemüsereis Salatteller *E,G,MI	
Do				
20.08.	Geschmorter Schweinenacken in kräftiger dunkler Sauce weiße Bohnen mit Zwiebeln und magerem Speck, leicht scharf würzige Kartoffelspalten *3,G,MI,SC	Dicker Milchgrießbrei mit Schattenschmoren *G,MI Vanillecreme mit Erdbeersauce *MI	Spaghettis "Bologneser Art" mit Hackfleischsauce aus Rindfleisch bunter Salatteller*E,G,MI,SC	
Fr				
21.08.	gebratenes Fischfilet auf Dillrahmsauce Salzkartoffeln Salatteller *E,F,G,MI,SC	Gemüsestrudel Rahmsauce Kartoffel Salatteller *E,G,MI,SC Eis*V	Frisch abgebackener Fleischkäse aus Schweinefleisch auf Liebstöckelsauce Kohlrabigemüse Kartoffelpüree *2,3,4,G,MI,SC	
Sa				
22.08.	Chili con Carne, Schweinefleisch, leicht scharf mit Fladenbrot *E,G,MI	Broccoli Nußbecken Hollandais Herzoginkartoffel Dessert *v	Putenrollbraten buntes Gemüse Salzkartoffeln *E,G,MI	
So				
23.08.	Cordon bleu vom Schwein Bernaise Broccoli Krokette E,SC,MI	bunter Gemüseteller Bernaise Krokette *E,G,MI Gebäck *E,G,MI	Rinderbraten an dunkler Sauce buntes Gemüse Kartoffelklöße *E,G,MI,SC	
 <u>Bei Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte direkt an Küchenleiterin Frau Baumann Tel.1001. Natürlich stehen wir Ihnen auch gern für alle weiteren Fragen rund ums Essen zur Verfügung.</u>				
Änderungen vorbehalten! Wir verwenden Jodsalz!				