

 St. Franziskus Krankenhaus Eitorf		Menükarte vom 24.08. bis 30.08.2026	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 24.08.	Rindergoulasch Butternudeln Salat *E,G,MI,SC	Cannelloni mit Ricotta und Spinat Tomatensauce Salatteller *E,G,MI,SC Vanillepudding *v	Putenbrust mit Apfelstücke buntes Gemüse Reis mit feinen Gemüsegewürfeln *E,G,MI,SC	pflichtige Zusatzstoffe 1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Natripökelsalz, mit Nitrat, mit Natripökelsalz 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
Di 25.08.	1/2 Hähnchen Pommes mit Majo und Ketchup Salatteller 2,4,5,G,SF,SE	Rührei frischer Rahmspinat Kartoffelpüree *E,G,MI Buttermilch Dessert Vegetarische Frühlingsrolle süß sauer sauce Basmati Reis Salatteller 2,4,5,G,SF,SE Karamelpudding	Schweinebraten Spitzkohl in Rahm Salzkartoffel *E,G,MI	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
Mi 26.08.	Hackfleischbällchen aus Schweine und Rindfleisch in Kräutersauce, Petersilienkartoffeln grüner Bohnensalat mit Sauerrahmsauce MI,SC,G	gekochtes Rindfleisch Salzkartoffel rote Beete *E,G,MI,SC		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)
Do 27.08.	Schnitzel vom Schweinerücken Paprikasauce Erbsen Möhren Krokette *2,10,E,G,MI	3erlei Gnocchi auf Tomatensauce Salatteller SC,MI,G, Früchtejoghurt *MI	Ragout von der Putenoberkeule in Dillrahmsauce, Bandnudeln Salatteller *E,G,MI	
Fr 28.08.	Bratheringsfilet Bratkartoffeln mit Zwiebeln Salatteller *2,5,10,E,G,MI	Milchreis mit Zimt -Zucker und Früchtekompott *G,MI Eis*V	Schweinegeschnetzeltes Käsesauce buntes Gemüse Spätzle *G,SC	
Sa 29.08.	Bohneneintopf Speck,Lauch,Zwiebelstreifen und einem Siedewürstchen vom Schwein 1 Brötchen 2,4,10,E,G,MI	Vegetarischen Gemüse Teller mit Rosmarinkartoffel Salatteller *G,MI,SC Dessert *v	Weißwurst vom Schwein mit Senfsauce Kohlrabi Salzkartoffel *2,3,E,G,MI	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
So 30.08.	Schweinefilet Jägersauce Blumenkohl Polnisch Herzoginkartoffel SC,G,MI,	buntes Kaisergemüse Petersilienkartoffeln mit Rahmsauce *E,G,MI Gebäck	Rinderschmorbraten buntes Kaisergemüse Petersilienkartoffeln *G,MI,SC	SD. Senf SE. Sesamsamen SF. Soja W. Weichtiere V. siehe Verpackung
				Änderungen vorbehalten! Wir verwenden Jodsalz!
<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>				