

Menükarte

vom 31.08. bis 06.09.2026

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	Schwenksteak vom Nacken	Couscous Pfanne	Putenragout	pflichtige Zusatzstoffe
31.08.	Röstzwiebeln	Ingwersauce	in Curcumasauce und Gemüserais	1. mit Farbstoff
	feine Delikatessböhnchen	bunter Salatteller	Salatteller	2. mit Konservierungsstoff, konserviert
	Kartoffelgratin	*E,G,MI,SC	*E,G,MI,SC,SF	3.mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat,
	*E,G,MI			mit Nitritpökelsalz u. Nitrat
Di		Früchtejoghurt *v		4. mit Antioxidationsmittel
01.09.	Putenbrust	Bohnen in Tomatensauce	Schweinebraten an dunkler Sauce	5. mit Geschmacksverstärker
	Rahmsauce	Griechische frittierte Spaltenkartoffeln	buntes Gemüse	6. geschwefelt
	gem. Gemüse und Reis	*E,G,MI	Klöße	7. geschwärzt
	SC,G,E,		*E,F,G,MI	8. gewachst
		Dessert*V		9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b
Mi	Schwäbische Maultaschen	Vegetarische Maultaschen	Hähnchenkeule	10. mit Süßungsmittel
02.09.	mit Schweinefleischfüllung in Rinderkraftbrühe	mit Gemüsefüllung in Kräuterrahmsauce	Kräutersauce	11.mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
	gegart, mit gedünsteten Zwiebel und	mit gedünsteten Gemüsegewürfeln	Erbsen und Möhren	12.enthält eine Phenylalaninquelle/ Aspartam
	Speckwürfeln verfeinert	Salatteller	Salzkartoffeln *G,MI	13.mit Milcheiweiß (nur bei Fleischprodukten)
	Salatteller *E,G,MI,SC	*E,G,MI,SC		14.chininhaltig (Bitter Lemon, Tonic water)
		Obstsalat		15.koffeinhaltig
Do				16.bestrahlt oder mit
03.09.	Hacksteak auf dunkler Sauce	Kaiserrschmarrn	gebratene Rindwurst	ionisierenden Strahlen behandelt
	gegrilltes Paprikagemüse	mit Vanillesauce	Currysauce	V.siehe Verpackung
	Kürbis-Kartoffelpüree	Kompott	Pommes und Salat	Kennzeichnung Allergene
	*G,MI,SC	*E,G,MI	SC,MI,G,	Lebensmittel
		Pfirsichquarkspeise mit Cocos * MI		E. Eier
Fr	Paniertes Fischfilet	Gemüsefrikadelle	Kassler	ER. Erdnüsse
04.09.	Sauce Tatar	Kräutersauce	Schinkensauce	G. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen,
	Salzkartoffeln	Salzkartoffel Salat	Wirsinggemüse	Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o Hybridstämme)
	Blattsalat mit Sauerrahmsauce	*E,G,MI,SC	Kartoffelpüree	F. Fisch
	*1,5,F,SF		*2,4,10,E,G,MI	K. Krebstiere
		Eis V.		L. Lupinen
Sa	Omas Graupensuppe mit buntem Gemüse	Bunter Nudelauf	Rinderbraten	MI. Milch und Milchprodukte (einschl. Lactose)
05.09.	und gekochtem Rindfleisch	viel Käse	Blumenkohl Polnisch	SA. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss,
	und Frühlingskräutern	überbacken	Salzkartoffeln	Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss,
	*5	*E,G,MI	*E,G,MI	Pistazie, Macadamianuss,Queenslandnuss)
		Dessert*v		SB. Schwefeldioxid und Sulfite in einer
So	Schweinebraten	Vegetarisches Schnitzel mit Käse gefüllt	Hähnchenbrust	Konzentr. von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
06.09.	Sommergemüse	auf Gemüse Couscous	Früchte-Curry-Sauce	SC. Sellerie
	Kroketten	Rahmsauce	Broccoli	SD. Senf
	MI,SC,G,	*2,4,10,E,G,MI	Reistimbal *E,G,MI,SF	SE. Sesamsamen
		Gebäck *E,G,MI		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 gern für

alle weiteren Fragen rund ums Essen zur Verfügung.

Änderungen vorbehalten! Wir

 verwenden Jodsalz!