

 St. Franziskus Krankenhaus Eitorf		Menükarte vom 07.09. bis 13.09.2026		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. 07.09.	Rinderbraten " Burgunderart" gem. Gemüse Semmelknödel MI,G,SC,	Kartoffeltaschen Gemüsesauce Salat MI,sc,G,	Putengeschnezeltes Käsesauce Reis Salatteller MI,SC,G,	pflichtige Zusatzstoffe			
		Dessert *V		1. mit Farbstoff			
Di 08.09.	Schweinegulasch mit Wurzelgemüse Butternudeln Bohnensalat mit Kräuter-Sauerrahmsauce *E,G,MI,SC	Gemüseplatte mit Blumenkohl in Rahmsauce, Delikatess-Böhnchen, Möhren Broccoli mit Mandeln und Zuckermais Petersilienkartoffeln *E,G,MI	gekochtes Rindfleisch Meerrettichsauce Salzkartoffel,Rote Beete *E,G,MI	2. mit Konservierungsstoff, konserviert			
		Beerenquarkspeise *MI		3.mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat			
Mi 09.09.	Putensteak mit bunter frischer Zigeunersauce Wedges Salatteller *2,4,E,G,MI	frittierte Gemüsenuggets mit Pommes Schmand Dipp bunter Salatteller *E,G,MI	Paprikaschote gefüllt mit Hackfleisch aus Rind- und Schweinefleisch auf würziger Tomatensauce Reis Salatteller *E,G,MI	4. mit Antioxidationsmittel			
		Karamelpudding		5. mit Geschmacksverstärker			
Do 10.09.	Schweinegeschnezeltes Züricher Art Erbsen Spätzle *E,G,MI	Hausgemachte Pizza mit Blattspinat, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten- scheiben, Mozzarella Salatteller *7,E,G,MI	Hähnchenbrust vom Grill Kräutersauce Fingermöhren Salzkartoffel *E,G,MI	6. geschwefelt			
		Schokoladenpudding *v		7. geschwärzt			
Fr 11.09.	gebratenes Zandertfilet Dijon Senfsauce Salzkartoffeln Salatteller *E,F,G,MI,SC	Grießbrei mit Früchtekompott MI,V Eis	gebratene Weiswurst dunkle Sauce, Steckrüben in Rahm Kartoffelpüree E,G,MI	8. gewachst			
				9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b			
Sa 12.09.	Ungarische Gulaschsuppe Schweinefleisch Paprika leicht scharf Brötchen *2,3,4,G,MI,SE	Vegtaricher Gemüseteller Rahmsauce gebackene Kartoffel Beilage *2,3,4,G,MI,SE	Frisch abgebackener Fleischkäse aus Schweinefleisch, auf Schinkensauce Spitzkohl Kartoffelpüree *2,3,4,5	10. mit Süßungsmittel			
		Dessert *v		11.mit einer Zuckerart und Süßungsmittel			
So 13.09.	Hähnchen Knuspermantel Bernaise buntes Gemüse Herzoginkartoffel E,G,MI,	feine Delikatessböhnchen mit Bergbohnenkraut, Kaisergemüse mit Hollandaise Petersilienkartoffeln *G,SC,SF,MI	Schweinebraten vom Nüsschen Kaisergemüse Petersilienkartoffeln *G,SC,SF,MI	12.enhält eine Phenylalaninquelle/ Aspartam			
		Gebäck		13.mit Milcheiweiß (nur bei Fleischprodukten)			
				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 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!			