

 St. Franziskus Krankenhaus Eitorf		Menükarte vom 14.09. bis 20.09.2026	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 14.09.	Spießbraten von der Pute Zwiebelsauce Wetges Krautsalat MI G E	Schupfnudel buntes Gemüse Rahmsauce mit Käse überbacken E,G,MI	Hacksteak aus Rind und Schweinefleisch mit Jägersauce Möhrengemüse Petersilienkartoffeln *E,G,MI,SC,SD	pflichtige Zusatzstoffe 1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat
Di 15.09.	Hähnchenspieße Paprikasauce Reis und Salat E,SC,MI,G,	Vanillepudding Blumenkohl-Käsebrätling auf Kräutersauce buntes Gemüse Petersilienkartoffeln *E,G,MI	Rindergulasch Butter -Nudeln Salatteller *E,G,MI	4. mit Antioxidationsmittel 5. mit Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b
Mi 16.09.	Gedünsteter Schellfisch Zitronenbuttersauce Salzkartoffel und Kopfsalat *E,G,MI	Früchtejoghurt *v Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebel und Bergkäse im Ofen überbacken bunter Salatteller E,G,MI	Hackbällchen Kapernsauce feine Erbsen und Möhrchen Salzkartoffeln*E,G,MI *E,G,MI	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
Do 17.09.	Schweinekotelett knusprig gebraten auf Pfefferrahmsauce Kartoffelstampf mit feinen Röstzwiebeln und einem bunten Salatteller *E,G,MI	Dessert *V med.Gemüse-Lasagne mit Käse überbacken bunter Salatteller *E,G,MI	Geschnetzeltes von der Putenbrust in Käse-Kräutersauce Spätzle Salatteller *E,G,MI	16. bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt V. siehe Verpackung Kennzeichnung Allergene Lebensmittel E. Eier
Fr 18.09.	Heringsfilet "Hausfrauen Art" Petersilienkartoffeln Salat *2,4,10,E,F,MI	Quark - Dessert Milchreis mit Zimt -Zucker und Früchtekompott *G,MI	Gegrillte Hähnchenbrust auf Kräutersauce Broccoli mit Mandelbutter Petersilienkartoffeln *E,G,MI	ER. Erdnüsse G. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o Hybridstämme) F. Fisch K. Krebstiere L. Lupinen
Sa 19.09.	Zigeuner Partysuppe (leicht süßlich) mit Hackfleisch, Zwiebeln, bunten Paprika, Champignons, Curryketchup und Pfirsichwürfelchen, dazu Baguette *2,4,5,G,SF,SE	Eis Broccoliecken buntes Gemüse Hollandaise Herzoginkartoffeln MI E	frisches Kassler Senfsauce Sauerkraut Kartoffelpüree MI,G,S,	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
So 20.09.	Cordon bleu vom Schwein, Bernaise gemichtetes Gemüse Kartoffelbällchen MI, SC,G,	Dessert *v Vegetarisches Schnitzel gemichtetes Gemüse Bernaise Petersilienkartoffeln *G,MI	Rinderbraten mit Blumenkohl Petersilienkartoffeln *E,G	SC. Sellerie SD. Senf SE. Sesamsamen SF. Soja W. Weichtiere V. siehe Verpackung
		Gebäck		
 <u>Bei Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte direkt an</u> <u>Küchenleiterin Frau Baumann Tel.1001.Natürlich stehen wir Ihnen auch gern für alle</u> <u>weiteren Fragen rund ums Essen zur Verfügung.</u>				Änderungen vorbehalten! Wir verwenden Jodsalz!