St. Franziskus Krankenhaus
Eitorf

Menükarte

vom 28.09 bis 04.10.2026

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)
Mo 28.09.	**Krustenbraten vom Schweineschinken an dunkler Sauce Petersilienkartoffeln Krautsalat** *3,5,E,G,MI,SC	**Kaiserschmarrn mit Vanillesauce Kompott** *E,G,MI	**Hähnchenbrust mit Kräutersauce buntes Gemüse Salzkartoffeln** *E,G,MI
	Apfelkompott mit Vanillesauce E,MI		
Di 29.09.	**Schweineschnitzel Zigeunerart Pommes einem Salatteller** *2,3,4,5,10 E,G,MI,SC	**Allgäuer Käsespätzle Rahmsauce bunter Salatteller** *E,G,MI	**Rindergoulasch mit Wurzelgemüse Butternudeln Salatteller** *E,G,MI
	Dessert *V		
Mi 30.09.	**Rinderbraten mit Thymiansauce Rotkohl Klöße** SC G1 E	**Nudelvariation auf Tomatensauce mit geriebenen Käse Salatteller** *E,G,MI E,MI,V	**Gebratene Hackfleischbällchen aus Rind- und Schweinefleisch in Jägerrahmsauce Möhrengemüse Petersilienkartoffeln** *E,G,MI
	Karamel Pudding		
Do 01.10.	**Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Butternudeln** *2,3,4,5,9,E,G,MI	**Gemüsestrudel Kräutersauce buntes Gemüse** *E,G,MI	**Rollbraten von der Putenoberkeule in Rahmsauce Petersilienkartoffeln Salatteller** *G,MI
	Bayrische Creme mit Erdbeersauce *MI		
Fr 02.10.	**Fischfilet Senfsauce Blattspinat Kartoffel** E,F,G,MI	**Kräuterquark mit Pellkartoffel Gurkensalat** MI	**Nudel-Auflauf mit Blumenkohl,Broccoli, Putenbruststreifen in Rahmsauce mit viel Käse überbacken** *E,G,MI
	Eis *V		
Sa 03.10.	**Ofenfrischer Leberkäse vom Schwein Zwiebelsauce Sauerkraut Kartoffelpüree** *2,3,4,5,9,E,G,MI,SC	**Frische Gemüsesuppe** *5 **mit Möhren, Sellerie, Blumenkohl, Brechbohnen, Lauch, Broccoli, Kartoffeln, Liebstöckel und Sellerieblättern Baguette** *G,MI,SC	**Frischer Gemüseeintopf mit 6erlei Gemüsen, Frühlingskräutern und Siedewürstchen Baguette** *2,3,G,MI,SC
	Dessert *V		
So 04.10.	**Hähnchen Knuspermantel Sauce Choron Kaisergemüse Herzoginkartoffel** EGMI	**Kartoffelklöße mit Waldpilzrahmsauce Apfelrotkohl** *E,G,MI	**Schweinebraten an dunkler Sauce buntes Gemüse Petersilienkartoffeln** *E,G,MI,SC
	Gebäck		

Kennzeichnung deklarations pflichtige Zusatzstoffe

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

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 Küchenleiter Frau Baumann Tel.1001.Natürlich stehen wir Ihnen auch gern für alle weiteren Fragen rund ums Essen zur Verfügung.

Änderungen vorbehalten! Wir verwenden Jodsalz!