

Menükarte

vom 05.10. bis 11.10.2026

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)	Kennzeichnung deklarations
Mo 05.10.	Nürnberger Bratwurstschnecke aus Schweinefleisch auf Sauce, frischer Rahmwirsing Salzkartoffel *2,3,4,5,9 E,G,MI,SC	Rahmwirsing Schupfnudeln und Salat *E,G,MI	Putengeschnetztes in Käsesauce Gemüsereis Salat *E,G,MI	pflichtige Zusatzstoffe 1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3.mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat
	Grießpudding mit Rosinen			4. mit Antioxidationsmittel
Di 06.10.	Mageres Schweinesteak vom Grill mit Kräutersauce buntes Gemüse Salzkartoffeln *E,G,MI	Topfenklöße Vanillesauce Pflaumenröster *E,G,MI	Rindergoulasch Butternudeln Salatteller *E,G,MI	5. mit Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b
	Quark Speise			10. mit Süßungsmittel
Mi 07.10.	Hacksteak aus Rind- und Schweinefleisch in Jägersrahmsauce Möhrengemüse Petersilienkartoffeln *E,G,MI	Nudelvariation auf Tomatensauce mit geriebenen Käse Salatteller *E,G,MI E,MI,V	Putenbrust mit Rahmsauce buntes Gemüse und Salzkartoffel SC,MI,G,	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
	Karamel Pudding			16.bestrahlt oder mit
Do 08.10.	Krustenbraten dunkle Sauce Sauerkraut Kartoffelpüree *2,3,4,5,9,E,G,MI	Cous-Couspfanne Ingwersauce buntes Gemüse *E,G,MI	Hähnchenschenkel Paprika - Rahmsauce Petersilienkartoffeln Salatteller *G,MI	ionisierenden Strahlen behandelt V.siehe Verpackung
	Obstsalat			Kennzeichnung Allergene Lebensmittel E. Eier ER. Erdnüsse
Fr 09.10.	Bachforelle Zitronenbutter Kartoffeln Salat E,F,G,MI	Passierte Kartoffelsuppe Liebstöckel und Kartoffelcroutons MI	bunter Nudelauflauf mit gek. Schinken und frischem Gemüse in Rahmsauce, Käse überbacken *E,G,MI	G: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o Hybridstämme) F. Fisch K. Krebstiere L. Lupinen
	Eis *v			MI. Milch und Milchprodukte (einschl. Lactose)
Sa 10.10.	Hühnersuppentopf mit 6erlei Gemüsen, Frühlingskräutern und Geflügelfleisch Baguette *2,3,G,MI,SC *2,3,4,5,9,E,G,MI,SC	Valess Schnitzel Hollandaise buntes Gemüse Rösti SC,MI,V. Dessert *v	Schweinebraten Steckrüben Kartoffelpüree SC,MI,G,	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
So 11.10.	Rinderbraten mit Bugundersauce Apfelrotkohl Klöße SC,MI,G,	frischer Blumenkohl Käsesauce Salzkartoffel *E,G,MI Gebäck	Hähnchen Cordon bleu Bernaïse buntes Gemüse Petersilienkartoffeln *E,G,MI,SC	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!