

Menükarte

vom 12.10. bis 18.10.2026

Internet www.Krankenhaus-Eitorf.de

Telefon 881-1001 Fax 881-1044
E-Mail a.baumann@krankenhaus-eitorf.de

Guten Appetit
wünscht das
Küchenteam.

	Menü A (D) Linseneintopf mit frischem Gemüse und Bockwurst 1 Brötchen *2,3,G,SC	Menü B (vegetarisch) (D) Hausgemachte Pizza mit Blattspinat, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten- scheiben, Mozzarella Salatteller *7,E,G,MI Früchtejoghurt*v	Menü C (leichte Vollkost) (M) (D) Putengulasch Butterspätzle Kopfsalat mit Sauerrahmsauce und Radieschen *E,G,MI	Kennzeichnung deklarations pflichtige Zusatzstoffe 1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3.mit Nitrtpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitrtpökelsalz 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
Mo. 12.10.				
Di 13.10.	(D) (M) 1/2 Hähnchen vom Grill Geflügel-Kräutersauce Pommes frites Salatteller *E,G,MI	Kartoffeltaschen Letschogemüse Salat *E,G,MI frischer Obstsalat	(D) Hacksteak aus Rind- u. Schweinefleisch Schinkenjus Fingermöhrrchen Petersilienkartoffeln *E,G,MI	
Mi 14.10.	Asiapfanne mit Geflügel- und Schweinefleisch, Sojabohnenkeimlinge, Paprika, Muerr-Pilzen Ananas, usw., gebratene Nudeln (leicht scharf) Salatteller *2,4,5,G,SF,SE	Buntes Asia-Gemüse, leicht scharf gebratene Nudeln bunter Salatteller *2,4,5,G,SF,SE	Gekochtes Rindfleisch nach "flämischer Art" Meerrettichsauce Salzkartoffeln rote Beete *F,G,MI	
Do 15.10.	(D) (M) Goldgelb gebratenes Schweineschnitzel mit Madagaskar - Pfefferrahmsauce Delikatessböhnchen Bratkartoffeln mit Zwiebeln *E,G,MI	Schokoladenpudding Milchreis mit Früchtekompott Zimt Zucker MI, Quakspeise	gedünstetes Fischfilet Dillrahmsauce Kreolenreis Salatteller *10,E,G,MI	
Fr 16.10.	(D) (M) paniertes Fischfilet Remouladensauce Salzkartoffel Salatteller *2,4,5,G,SF,SE	Maultaschen mit Gemüsefüllung Gemüsesauce Salatteller SC MI G Eis *E,Mi	(D) Hähnchenbrust Natur an Kurkumasauce gem.Gemüse und Reis SC;MI;G:	
Sa 17.10.	(D) Nudelsuppentopf mit viel Gemüse und Hackfleischbällchen aus Rind- und Schweinefleisch *E,G,MI,SC	(D) Nudelsuppentopf mit viel Gemüse und Kräutern *E,G,MI,SC	(D) Saftiges Kasseler vom Schweinerücken Schinkensauce Kartoffelpüree Kaisergemüse *2,3,E,G,MI,SC	
So 18.10.	(D)Hähnchenbrust im Knuspermantel Früchte Curry Sauce mit buntem Gemüse Reis *E,G,MI	Mousse au Chocolat *V (D)Valess-Schnitzel Früchte Curry Sauce mit buntem Gemüse Reis *E,G,MI Gebäck	(M) (D) Rinderschmorbraten vom falschen Filet buntes Gemüse Salzkartoffeln *E,G,MI	

Sollten Sie weitere Fragen oder Probleme bezüglich des
Essens haben,
steht Ihnen der Küchenleiterin Frau Baumann
telefonisch
unter der Nummer 1001 zur Verfügung.

Änderungen vorbehalten! Wir verwenden Jodsalz!
(M) = geeignet für Moslems
(D) = geeignet für Diabetiker

