

Menükarte

vom 19.10. bis 25.10.2026

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	Menü B (vegetarisch)	Menü C (leichte Vollkost)	Kennzeichnung deklarations
Mo. 19.10.	Spießbraten Berliner Röstzwiebel Bratkartoffel mit Speck Krautsalat MI,	(D) Zucchini gefüllt mit einem Gemüseragout aus Paprika, Auberginen, Zwiebeln und Hirtenkäsewürfel auf frischer Tomatensauce mit mediterranen Kräutern, griechische Nudeln leicht scharf *E,G,MI	Putengeschnetzeltes Käsesauce gem. Gemüse Gemüserais MI,G,	Kennzeichnung deklarations pflichtige Zusatzstoffe 1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3.mit Natriumpökelsalz, mit Nitrat, mit Natriumpökelsalz 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
Di 20.10.	Rinderbraten Burgunder Sauce Apfelrotkohl Petersilienkartoffel Mi,SE,G,	Grießpudding mit Erdbeersauce *G,MI (D) Rührei Rahmspinat Kartoffelpüree *E,G,MI	(D) Spaghetti "Bolognese Art" mit Hackfleisch aus Rind und Schweinefleisch, Parmesankäse Salatteller *E,G,MI	
Mi 21.10.	Hacksteak unter der Zwiebelsenkruste Malzbiersauce Bratkartoffel mit Speck Salat	Buttermilch - Dessert Gemüsestrudel Rahmsauce mit Gemüsestreifen Salzkartoffel MI,G,V	(D) (M) Rindergoulasch Butternudeln Salatteller *E,G,MI *E,G,MI	
Do 22.10.	Kohlroulade an einer Speck Zwiebelsauce Kartoffelpüree Gurkensalat *SC	Dessert Topfenknödel mit Mohnbutter Vanillesauce Zwetschgenröster Mi	(D) Hähnchenkeule Kräutersauce Erbisen und Möhren Kartoffeln *G,MI	
Fr 23.10.	Zanderfilet Dijon Senf Sauce Blattspinat Salzkartoffel F.SD,E.	Karamellpudding mit Krokant *MI,SA (D) Griesbrei mit Heißen Himbeeren *MI	Fleischkäse mit Bratensauce gem. Gemüse Petersilienkartoffeln *2,4,5,G,SF,SE	
Sa 24.10.	Zigeuner Partysuppe (leicht süßlich) mit Hackfleisch, Zwiebeln, bunten Paprika, Champignons, Curryketchup und Pfirsichwürfelchen, dazu Baguette *2,4,5,G,SF,SE	Vegetarischer Nudelauf in Tomatensauce Käse überbacken *3,G,SC	(D) (M) Eintopf quer durch den Garten mit Bohnen, Möhren ,Blumenkohl, Broccoli, Wirsing, Sellerie, Lauch und Liebstockel 1 Geflügelsiedewürstchen,Baguette *3,G,SC	
So 25.10.	Schweinebraten Bratensauce Rosenkohl Kroketten *E,G,MI,SC,SF	Dessert (D) Frischer Blumenkohl Käsesauce überbacken Salzkartoffel *G,MI	(D) (M) Putenoberkeule in Rosmarinsauce gem. Gemüse Petersilienkartoffeln *G,MI	
		Gebäck		

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

