

 St. Franziskus Krankenhaus Eitorf			Menükarte vom 02.11. bis 08.11.2026	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	Himmel und Äd gebratene Blutwurst mit Zwiebel Kartoffelpüree Apfelkompott 2,3,SC,MI,	Tortellonis gefüllt mit Ricotta und Spinat gebratene bunte Nudeln mit Gemüse Tomatensauce, Salatteller *E,G,MI,SC	(M) Ragout von der Putenoberkeule in Dillrahmsauce, Salzkartoffeln Salatteller *E,G,MI	pflichtige Zusatzstoffe	
02.11.		Vanillepudding *MI		1. mit Farbstoff	
Di	Rinderbraten Burgunder Art Rosenkohl Kroketten MI,SC,G,	Kartoffelauflauf mit viel Gemüse und Kräuter Rahmsauce Salat	Geschnetzeltes vom Schwein in Rahmsauce mit frischen Champignons Markerbsen, Reis *G,MI	2. mit Konservierungsstoff, konserviert	
03.11.		Quarkspeise (D) Paprikaschote mit würziger Gemüse-Käsefüllung auf Tomatensauce Salzkartoffeln bunter Salatteller *E,G,MI	(D) Paprikaschote gefüllt mit Hackfleisch aus Rind- und Schweinefleisch auf Tomatensauce Reis bunter Salatteller *E,G,MI	3.mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat	
Mi	Hähnchenbrust Curcumsauce Salzkartoffel Salat *E,G,SC	Bayrische Creme *MI		4. mit Antioxidationsmittel	
04.11.		Pikanter Gemüsegulasch leicht scharf Bandnudeln Salatteller *E,G,MI		5. mit Geschmacksverstärker	
Do	Schweinebraten dunkle Sauce Blumenkohl Polnisch Salzkartoffel SC,MI,S,	Bratapfelcreme	Gekochtes Rindfleisch Meerrettichsauce Petersilienkartoffel Rote Beete *E,G,MI	6. geschwefelt	
05.11.		Milchreis mit Zimt -Zucker und Fruchtekompott *G,MI	(M) (D) würziger Putenrollbraten in Rahmsauce ZucchiniGemüse Farfalle Nudeln mit Gemüsestreifen *G,SC,MI	7. geschwärzt	
Fr	(M) Gebratenes Fischilet auf Blattspinat Zitronensauce Petersilienkartoffeln *2,5,10,E,G,MI	Eis Gemüsefrikadelle Champignonrahmsauce Broccoli Kartoffel SC,MI,G,	(D) Gebratene Weißwurst vom Schwein mit Jägersauce Broccoli Kartoffel *2,3,E,G,MI	8. gewachst	
Sa	(D) Hühnersuppentopf mit gekochtem Hühnerfleisch, frischem Gemüse und Nudeln, 1 Brötchen *E,G,SC	Dessert *v Blumenkohlbrätling buntes Kaisergemüse Sauce Bernaise Kartoffelkroketten *E,G,MI		9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b	
07.11.		Gebäck		10. mit Süßungsmittel	
So	Schweine Cordon bleu Sauce Bernaise buntes Kaisergemüse Kartoffelkroketten *2,4,E,G,MI		(D) (M) Sauerbraten von der Kaninchenkeule Kartoffelklöße Apfelmus*E,G,MI,SC	11.mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	
08.11.				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					

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

