



**Menükarte**  
vom 15.07 bis 21.07.2024

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
<b>Mo</b> 15.07.	<b>Mariniertes, gegrilltes Schweinesteak auf Bernaise Champignons Salzkartoffeln und Salat</b> *G,SC,SF	<b>Kartoffel Variationen mit Kräuter Creme fraich Kopfsalat</b> *E,G,MI	<b>Pikanter Hähnchenspieß in Paprikasauce ZucchiniGemüse Gemüserais</b>	<b>pflichtige Zusatzstoffe</b> 1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat 4. mit Antioxidationsmittel
<b>Di</b> 16.07.	<b>Hausgemachte, saftige Lasagne " al forno " mit Hackfleisch aus Rind- und Schweinefleisch heller cremiger Sauce und viel Käse überbacken bunter Salatteller</b> *E,G,MI	<b>Grießcreme mit Fruchtsauce</b> <b>Gemüse-Lasagne mit viel Käse überbacken bunter Salatteller</b> *E,G,MI	<b>Geschnetzeltes von der Putenbrust in Käse-Kräutersauce Spätzle Salatteller</b> *E,G,MI	5. mit Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 10. mit Süßungsmittel
<b>Mi</b> 17.07.	<b>Schweinekotelett knusprig gebraten auf Pfefferrahmsauce Kartoffelstampf mit feinen Röstzwiebeln und einem bunten Salatteller</b> *E,G,MI	<b>Wassermelone Blumenkohlbrätling mit Käse überbacken, auf Kräutersauce Petersilienkartoffeln mit einem bunten Salatteller</b> *E,G,MI	<b>Rinderbraten mit dunkler Sauce Blumenkohl Salzkartoffel MI,SE,G,</b>	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
<b>Do</b> 18.07.	<b>Saftiges Kasseler vom Nacken auf pikanter Senfsauce buntes Gemüse frisches Kartoffelpüree</b> *2,3,4,10,E,G,MI,SC,SD	<b>Schokoladenpudding *MI</b> <b>Bunte Gemüsepfanne mit Spätzle auf Käse-Kräutersauce</b> *E,G,MI	<b>Gegrillte Hähnchenbrust auf Kräutersauce Broccoli mit Mandelbutter Kartoffeln</b> *E,G,MI,SC,SD	16. bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt V. siehe Verpackung <b>Kennzeichnung Allergene Lebensmittel</b> E. Eier
<b>Fr</b> 19.07.	<b>Fischfilet an gekörnter Senfsauce Kartoffel und Salat</b> Mi,S,G,	<b>Erdbeercreme</b> <b>Milchreis mit Zimt -Zucker und Früchtekompott</b> *G,MI	<b>Grillwurst mit Jägersauce Sommergemüse Petersilienkartoffeln</b> *E,G,MI,SA	ER. Erdnüsse G. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut o Hybridstämme) F. Fisch K. Krebstiere L. Lupinen
<b>Sa</b> 20.07.	<b>Marinierter Schweinebauch Röstkartoffel mit Zwiebel Krautsalat</b> SC,MI,G,	<b>Eis</b> <b>Frische Gemüsesuppe *5 mit Möhren, Sellerie, Blumenkohl, Brechbohnen, Lauch, Broccoli, Kartoffeln, Liebstöckel und Sellerieblättern Baguette*G,MI</b>	<b>Frischer Gemüseeintopf mit 6erlei Gemüsen, Frühlingskräutern und Hackfleischbällchen Baguette *2,3,G,MI,SC</b>	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
<b>So</b> 21.07.	<b>Spanferkel Dunkelbiersauce feine Delikatessböhnchen Kroketten</b> SC,G,MI,	<b>Buttermilch Dessert</b> <b>feine Delikatessböhnchen mit Bergbohnenkraut und Kaisergemüse mit Hollandaise Petersilienkartoffeln</b> *G,SC,SF,MI	<b>Geschmortes falsches Filet vom Rind Kaisergemüse Petersilienkartoffeln</b> *G,SC,SF,MI	SC. Sellerie SD. Senf SE. Sesamsamen SF. Soja W. Weichtiere V. siehe Verpackung
		<b>Gebäck</b>		



**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!