
		Menükarte vom 22.07.2024 bis 28.07.2024		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)	Kenzeichnung deklarations	
Mo	Gyros aus der Pfanne vom Schwein Tzaziki, griechische Nudeln leicht scharf Pommes frites griechischer Bauernsalat mit Peperoni *G,MI	Sellerieschnitzel Champignonsauce Kohlrabigemüse Pommes frites *E,G,MI,SC Vanillepudding mit Fruchtsauce	Putenrollbraten in Champignonrahmsauce Broccoliröschen Butterspätzle *E,G,MI	pflichtige Zusatzstoffe	
22.07.				1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff, konserviert 3. mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz u. Nitrat 4. mit Antioxidationsmittel	
Di	Hähnchengeschnezeltes in Käsesauce im Reisrand Salat MI,G,SC,	Hausgemachte Pizza mit Blattspinat, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten- scheiben, Mozzarella, Grana Padano Käse und Oliven bunter Salatteller *E,G,MI Obstsalat	Geschmorter Schweinebraten in pikanter Sauce Petersilienkartoffeln Wachsbohnsalat *E,G,MI,SC	5. mit Geschmacksverstärker	
23.07.				6. geschwefelt	
Mi	Würziges Jägerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites Krautsalat mit Sahne *E,G,MI	Kartoffelgnocchi auf fruchtiger Tomatensauce mit Reibekäse bunter Salatteller *G,MI Milchreis	Seelachsfilet gedünstet Dillrahmsauce Salzkartoffel Salat F,G,MI,	7. geschwärzt	
24.07.				8. gewachst	
Do	Balkan-Hacksteak aus Rind- und Schweinefleisch vom Grill mit Knoblauch-Kräuterbutter Bratkartoffeln mit mediterranen Kräutern Salatteller*E,G,MI	Frühlingsrollen Süßsauer-Sauce Basmatireis und Salat *E,G,MI Quarkspeise*MI	geschmorten Rinderbraten gem. Gemüse Salzkartoffel *3,2,MI	9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b	
25.07.				10. mit Süßungsmittel	
Fr	Brathering fein garniert Bratkartoffel mit Zwiebel Salatteller *E,F,G,MI	dicker Milchgrießbrei Früchtekompott *G,MI Eis	Putengeschnetzeltes mit Champignonsauce Erbsen und Reis *2,4,10,E,G,MI ,SC	11. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	
26.07.				12. enthält eine Phenylalaninquelle/ Aspartam	
Sa	Grüner Bohneneintopf Speck, Lauch, Zwiebelstreifen und einem Siedewürstchen vom Schwein 1 Brötchen *2,4,10,E,G,MI	Grüner Bohneneintopf Lauch, Zwiebelstreifen und Sahne 1 Brötchen *G,MI Buttermilch Dessert	Rindergulasch buntes Gemüse Rigatoni-Nudeln *E,G,MI	13. mit Milcheiweiß (nur bei Fleischprodukten)	
27.07.				14. chininhaltig (Bitter Lemon, Tonic water)	
So	Putenspießbraten Krautsalat Pommes frites G,MI,SC	Gemüseteller mit Kräuterdipp gebäckene Kartoffel *G,MI Gebäck	Kalbsbraten Blumenkohl Petersilienkartoffeln *G,MI,SC	15. koffeinhaltig	
28.07.				16. bestrahlt oder mit	
				ionisierenden Strahlen behandelt V. siehe Verpackung Kenzeichnung 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	
				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!	