

		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	
						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	
						6. geschwefelt	
						7. geschwärzt	
						8. gewachst	
						9. mit Phosphat oder Stabilisator E 450 a b	
						10. mit Süßungsmittel	
Mi	Würziges Jägerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites Krautsalat mit Sahne *E,G,MI	Kartoffelnocchi auf fruchtiger Tomatensauce mit Reibekäse bunter Salatteller *G,MI Milchreis		Seelachsfilet gedünstet Dillrahmsauce Salzkartoffel Salat F,G,MI,		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	
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		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)	
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		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	
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		SD. Senf	
						SE. Sesamsamen	
						SF. Soja	
						W: Weichtiere	
						V. siehe Verpackung	
So	Putenspießbraten Krautsalat Pommes frites G,MI,SC	Gemüseteller mit Kräuterdipp gebäckene Kartoffel *G,MI Gebäck		Kalbsbraten Blumenkohl Petersilienkartoffeln *G,MI,SC		SD. Senf	
						SE. Sesamsamen	
						SF. Soja	
						W: Weichtiere	
						V. siehe Verpackung	
		<u>Bei Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte direkt an</u> <u>Küchenleiter Frau Baumann Tel.1001.Natürlich stehen wir Ihnen auch gern für alle</u> <u>weiteren Fragen rund ums Essen zur Verfügung.</u>				Änderungen vorbehalten! Wir verwenden Jodsalz!	