

## LEBENSMITTEL- INFORMATIONSVORORDNUNG

(LMIV) der EU gültig ab 13.12.2014

Aufgrund des Herstellungsprozesses können unsere Menüs Spuren der folgenden 14. Hauptallergenen beinhalten. Bei Allergien passen wir Ihnen gerne ein Menü an Ihre individuellen Bedürfnisse an. Unsere Diätassistentinnen beraten Sie gerne!

- |  |  |
|--|--|
| 1. Sellerie/-erzeugnisse               | 08. Senf/-erzeugnisse                    |
| 2. Weichtiere/-erzeugnisse             | 09. Milch/-erzeugnisse                   |
| 3. Sesam/-erzeugnisse                  | 10. Krebstiere/-erzeugnisse              |
| 4. Schwefeldioxid/Sulfite              | 11. Lupine/-erzeugnisse                  |
| 5. Soja/-erzeugnisse                   | 12. Fisch/-erzeugnisse                   |
| 6. Eier/-erzeugnisse                   | 13. Erdnüsse/-erzeugnisse                |
| 7. Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse | 14. Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse |

## DIE NEUE LMIV

Die Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) regelt in der Europäischen Union (EU) die Kennzeichnung von Lebensmitteln. Sie wurde am 25. Oktober 2011 als Verordnung EU Nr. 1169/2011 beschlossen, gilt ab dem 13. Dezember 2014 verbindlich in allen Mitgliedstaaten der EU und löst zu diesem Zeitpunkt alle bisherigen Regelungen und nationalen Verordnungen – wie zum Beispiel in Deutschland die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung – ab.

Die LMIV gilt für Lebensmittelunternehmer auf allen Stufen der Lebensmittelkette, sofern deren Tätigkeit die Bereitstellung von Informationen über Lebensmittel an die Verbraucher betreffen. Sie gilt insbesondere für alle verpackten Lebensmittel, die für den Endverbraucher bestimmt sind, sowie für Lebensmittel, die für die Lieferung an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt sind. Diese Verordnung gilt auch für durch Verkehrsunternehmen erbrachte Verpflegungsdienstleistungen (Catering), wenn der Abfahrtsort innerhalb der Hoheitsgebiete der Mitgliedsstaaten liegt. Schließlich gilt sie hinsichtlich der Allergenkennzeichnung ebenso für Lebensmittel, die von Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden.

### Stiftung Marien-Hospital Euskirchen

Gottfried-Disse-Str. 40  
53879 Euskirchen

[www.marien-hospital.com](http://www.marien-hospital.com)

## ESSEN AUF RÄDERN

Lieferservice der Stiftung Marien-Hospital Euskirchen

Wir bieten Ihnen einen zuverlässigen und unkomplizierten Lieferservice in Euskirchen sowie Weilerswist und Umgebung. Ob Sie diesen täglich oder nur gelegentlich in Anspruch nehmen, liegt ganz bei Ihnen.

Markieren Sie einfach die entsprechenden Wochentage an denen Sie ihr Wunschmenü erhalten möchten.

Bei Rückfragen steht Ihnen unser Serviceteam von Essen auf Rädern gerne zur Verfügung!

T 02251 90-1223  
[ear@marien-hospital.com](mailto:ear@marien-hospital.com)



## SPEISEPLAN ESSEN AUF RÄDERN

Stiftung Marien-Hospital Euskirchen

17. Januar 2022 - 23. Januar 2022



## MENÜ I

Montag	Schweinegulasch mit Karotten und Spätzle	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Dienstag	Kotelett mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Mittwoch	Rindergulasch mit Nudeln und Mischgemüse	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Donnerstag	Hühnerfrikassee auf Reis mit Spargel und Champignons, dazu einen Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Freitag	Kartoffellasagne mit Rinderhackfleisch und Käse, dazu einen Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Samstag	Linseneintopf „Eifeler Art“ mit Wursteinlage und einem Brötchen	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Sonntag	Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Buttergemüse und kleinen Kartoffelchen	
	Dessert	<input type="radio"/>

Änderungen vorbehalten

## MENÜ II

Montag	Currywurst mit Kroketten und einem Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Dienstag	Makkaroni mit Puten-Gemüse-Bolognese und einem Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Mittwoch	Grünkohl mit Kartoffeln und einer Mettwurst	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Donnerstag	3 Minifrikadellen mit Bratkartoffeln, dazu Quark-Gurken-Dipp und einen Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Freitag	Fisch Kibbeling mit Currydipp, dazu einen Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Samstag	Canneloni mit Vegetarischer Füllung auf Tomatenragout, dazu einen Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Sonntag	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Käse an einer feinen Soße, dazu einen Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>

Änderungen vorbehalten

## MENÜ III

Montag	Spinatröstling mit Reis und einem Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Dienstag	Vegetarische Frühlingsrolle auf Reis mit einem Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Mittwoch	Dampfnudel mit Vanillesoße und Fruchtkompott	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Donnerstag	Gnocchi mit Tomaten-Gemüse-Soße und einen Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Freitag	Pfannkuchen mit Blaubeeren, Vanillesoße und Obstkompott	
	Dessert	<input type="radio"/>

Änderungen vorbehalten