

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

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



SPEISEPLAN ESSEN AUF RÄDERN

Stiftung Marien-Hospital Euskirchen

07. Februar 2022 - 13. Februar 2022



MENÜ I

Montag	Currygeschnetztes von der Pute mit Früchten und Reis, dazu einen Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Dienstag	Gyros mit Tsatsiki und Tomatenreis, dazu Krautsalat	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Mittwoch	Hähnchenbrust in Paprikasoße und Reis, dazu einen Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Donnerstag	Rindergeschnetztes „Stroganoff“ mit Kartoffelpüree und Bohnengemüse	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Freitag	Tortellini mit Schinken und Champignons an Käsesoße, dazu einen Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Samstag	„Westfälische“ Kartoffelsuppe mit Wursteinlage und einem Brötchen	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Sonntag	Cordon bleu vom Schwein mit Soße, Kroketten und Kaisergemüse	
	Dessert	<input type="radio"/>

Änderungen vorbehalten

MENÜ II

Montag	Bauernfrikadelle „Jäger Art“ mit Steakhauskartoffeln, dazu einen Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Dienstag	Königsberger Klopse vom Schwein mit Kapernsoße, Püree und Karotten	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Mittwoch	Schweinegulasch mit Nudeln und Apfelmus	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Donnerstag	Schweinerippchen in Soße, dazu dicke Bohnen und Salzkartoffeln	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Freitag	Gedünsteter Fisch in Soße, dazu Spinat und Salzkartoffeln	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Samstag	Vegetarische Cannelloni in Tomatensoße mit Käse, dazu einen Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Sonntag	Vegetarische Maultaschen auf einem Gemüsebett, dazu Soße und einen Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>

Änderungen vorbehalten

MENÜ III

Montag	Falafel in Tomaten-Mais, dazu Soße, Püree und einen Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Dienstag	Spätzle-Pilz-Pfanne mit Soße, dazu einen Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Mittwoch	Kartoffel-Lauch-Gratin mit Soße, dazu einen Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Donnerstag	Soja-Gouda-Tasche mit Soße und Kartoffelpüree, dazu einen Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>
<hr/>		
Freitag	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Obstkompott	
	Dessert	<input type="radio"/>

Änderungen vorbehalten