

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

02. Mai 2022 - 08. Mai 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 Apfelmus | |
| | 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"/> |
| <hr/> | | |

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 | 4 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"/> |
| <hr/> | | |

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"/> |
| <hr/> | | |

Änderungen vorbehalten