

## 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

27. Juni 2022 - 03. Juli 2022



## MENÜ I

Montag Currygeschnetzeltes von der Pute mit Früchten und Reis, dazu einen Salat der Saison  
Dessert

---

Dienstag Gyros mit Tsatsiki und Tomatenreis, dazu Krautsalat  
Dessert

---

Mittwoch Hähnchenbrust in Paprikasoße und Reis, dazu einen Salat der Saison  
Dessert

---

Donnerstag Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Kartoffelpüree und Bohnengemüse  
Dessert

---

Freitag Tortellini mit Schinken, Champignons und Käsesoße, dazu einen Salat der Saison  
Dessert

---

Samstag „Westfälische“ Kartoffelsuppe mit Wursteinlage und einem Brötchen  
Dessert

---

Sonntag Cordon bleu vom Schwein mit Soße, Kroketten und Kaisergemüse  
Dessert

---

Änderungen vorbehalten

## MENÜ II

Montag Bauernfrikadelle „Jäger Art“ mit Steakhauskartoffeln, dazu einen Salat der Saison  
Dessert

---

Dienstag Königsberger Klopse vom Schwein mit Kapernsoße, Püree und Karotten  
Dessert

---

Mittwoch Schweinegulasch mit Nudeln und Apfelmus  
Dessert

---

Donnerstag Hähnchenschnitzel kalt mit Dipp und Nudelsalat und einer Salatgarnitur  
Dessert

---

Freitag Gedünsteter Fisch in Soße, dazu Spinat und Salzkartoffeln  
Dessert

---

Samstag Vegetarische Cannelloni in Tomatensoße mit Käse, dazu einen Salat der Saison  
Dessert

---

Sonntag Vegetarische Maultaschen auf einem Gemüsebett, dazu Soße und einen Salat der Saison  
Dessert

---

Änderungen vorbehalten

## MENÜ III

Montag Falafel in Tomaten-Mais Soße und Püree, dazu einen Salat der Saison  
Dessert

---

Dienstag Soja-Gouda-Tasche mit Soße Kartoffelpüree, dazu einen Salat der Saison  
Dessert

---

Mittwoch Kartoffel-Lauch-Gratin mit Soße, dazu einen Salat der Saison  
Dessert

---

Donnerstag Soja-Gouda-Tasche mit Soße Kartoffelpüree, dazu einen Salat der Saison  
Dessert

---

Freitag Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Obstkompott  
Dessert

---

Änderungen vorbehalten