

## 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

22. August 2022 - 28. August 2022



## MENÜ I

Montag	Frikadelle mit brauner Soße, Kohlrabi und Salzkartoffeln	Dessert	○
Dienstag	Lammgulasch in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	Dessert	○
Mittwoch	Putenbraten in Soße mit Brokkoli und Salzkartoffeln	Dessert	○
Donnerstag	Rinderbraten in Soße mit Salzkartoffeln und Karotten	Dessert	○
Freitag	Gedünstetes Fischfilet mit Soße und Blattspinat, dazu Salzkartoffeln	Dessert	○
Samstag	Hackfleischtopf „Chili con Carne“ aus Rindfleisch, dazu ein Brötchen	Dessert	○
Sonntag	Kalbsgulasch in Soße mit Romaneskogemüse und Spätzle	Dessert	○

Änderungen vorbehalten

## MENÜ II

Montag	Putengeschnetzeltes mit Champignons, Reis und Erbsen	Dessert	○
Dienstag	Hähnchenschnitzel im Knuspermantel mit Spätzle, dazu einen Salat der Saison	Dessert	○
Mittwoch	4 Cevapcici mit Balkangemüse und Tomatenreis	Dessert	○
Donnerstag	Spaghetti „Carbonara“ mit einem Salat der Saison	Dessert	○
Freitag	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Käse überbacken, dazu einen Salat der Saison	Dessert	○
Samstag	Vegetarische Schnitzel Vallese mit Soße und Kartoffelpüree, dazu einen Salat der Saison	Dessert	○
Sonntag	Vegetarische Lasagne und einen Salat der Saison	Dessert	○

Änderungen vorbehalten

## MENÜ III

Montag	2 Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und Feta, dazu einen Salat der Saison	Dessert	○
Dienstag	Gebackene Champignons mit Reis und Dipp, dazu einen Salat der Saison	Dessert	○
Mittwoch	Asiatische Reispfanne mit Sprossensoße, dazu einen Salat der Saison	Dessert	○
Donnerstag	Gemüseschnitzel mit Soße bunten Nudeln, dazu einen Salat der Saison	Dessert	○
Freitag	Kaiserschmarren „Wiener Art“ mit Zimt und Zucker, dazu Obstkompott	Dessert	○

Änderungen vorbehalten