

## 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

13. November 2023 – 19. November 2023



## MENÜ I

Montag	Hähnchenschnitzel mit Soße, Reis und Sommergemüse	Dessert	<input type="radio"/>
Dienstag	Krakauer Wurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Dessert	<input type="radio"/>
Mittwoch	Hähnchenkeule in Soße mit Kroketten und Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Donnerstag	Rindergulasch mit Nudeln und Kaisergemüse	Dessert	<input type="radio"/>
Freitag	Fischstäbchen mit Remoulade, Salzkartoffeln und Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Samstag	„Eifeler“ Erbsensuppe mit Wursteinlage und einem Brötchen	Dessert	<input type="radio"/>
Sonntag	Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Röstli anbei Erbsen	Dessert	<input type="radio"/>

## MENÜ II

Montag	Bratwurstschnecke mit brauner Soße, Kohlrabi und Salzkartoffeln	Dessert	<input type="radio"/>
Dienstag	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Apfelmus und Kartoffeln	Dessert	<input type="radio"/>
Mittwoch	Spaghetti „Bolognese“ mit einem Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Donnerstag	Burgunderbraten in Soße mit Kartoffelstampf und Endiviensalat	Dessert	<input type="radio"/>
Freitag	„Bami Goreng“ (Nudelpfanne mit Gemüse und Hähnchenfleisch), Salat	Dessert	<input type="radio"/>
Samstag	Vegetarische Erbsensuppe und einem Brötchen	Dessert	<input type="radio"/>
Sonntag	Tortellini gefüllt mit Ricotta in Tomatensoße, Salat	Dessert	<input type="radio"/>

## MENÜ III

Montag	Gemüsecurry mit Reis und Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Dienstag	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne dazu Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Mittwoch	Spinatröstling mit Kräutersoße und Vollkornreis, anbei Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Donnerstag	Gnocchi mit Tomaten-Gemüse-Soße und einem Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Freitag	Blaubeerpfannkuchen und Obstkompott	Dessert	<input type="radio"/>