

## 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

26. Februar – 03. März 2024



## MENÜ I

Montag	Frikadelle braune Soße Kohlrabi und Salzkartoffeln	Dessert	<input type="radio"/>
Dienstag	Currywurst mit Soße und Kroketten, dazu Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Mittwoch	Putenbraten in Soße mit Brokkoli und Salzkartoffeln	Dessert	<input type="radio"/>
Donnerstag	Spaghetti „Gorgonzola“ und Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Freitag	Gedünstetes Fischfilet mit Tomatensoße und Spinat, Salzkartoffeln	Dessert	<input type="radio"/>
Samstag	Linseneintopf „Hausfrauenart“ mit Wursteinlage, anbei ein Brötchen	Dessert	<input type="radio"/>
Sonntag	Kalbsgulasch in Soße mit Leipziger Allerlei und Spätzle	Dessert	<input type="radio"/>

## MENÜ II

Montag	Putengeschnetzeltes mit Champignons, Reis und Erbsen	Dessert	<input type="radio"/>
Dienstag	Hähnchenschnitzel im Knuspermantel mit Spätzle und Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Mittwoch	Vier Cevapcici (Schwein) mit Balkangemüse und Tomatenreis	Dessert	<input type="radio"/>
Donnerstag	Schweinegulasch mit Kartoffeln und Möhren	Dessert	<input type="radio"/>
Freitag	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Käse überbacken und Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Samstag	Grießmehlmilchsuppe mit Roter Grütze-Soße	Dessert	<input type="radio"/>
Sonntag	Gefüllte Zucchini mit Tomaten-Gemüsesoße und Basmatireis	Dessert	<input type="radio"/>

## MENÜ III

Montag	Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und Feta, anbei Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Dienstag	Blumenkohl-Käse-Medaillons mit Süßkartoffelpüree und Ofengemüse	Dessert	<input type="radio"/>
Mittwoch	Vegetarische Frühlingsrolle auf asiatischer Soße mit Reis, anbei Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Donnerstag	Gemüseschnitzel mit Soße, bunten Nudeln und Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Freitag	Kaiserschmarren „Wiener Art“ mit Zimt und Zucker, anbei Obstkompott	Dessert	<input type="radio"/>