

## 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

15. April 2024 – 21. April 2024



## MENÜ I

Montag	Putenrahmgulasch, Kohlrabi-Möhrengemüse und Spätzle	Dessert	<input type="radio"/>
Dienstag	4 Nürnberger mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Dessert	<input type="radio"/>
Mittwoch	Kohlroulade vom Schwein mit Soße, dicke Bohnen und Kartoffeln	Dessert	<input type="radio"/>
Donnerstag	Rotes Thai Curry von der Pute mit Basmatireis, Salat	Dessert	<input type="radio"/>
Freitag	Backfisch vom Seelachs mit Majo-Jogurt-Dip, Kartoffeln und Salat	Dessert	<input type="radio"/>
Samstag	Gulaschsuppentopf vom Schwein mit Kartoffeln und einem Brötchen	Dessert	<input type="radio"/>
Sonntag	Rinderbraten in Soße mit Spätzle und Apfelrotkohl	Dessert	<input type="radio"/>

## MENÜ II

Montag	Gyros mit Tzatziki, Tomatenreis und Krautsalat	Dessert	<input type="radio"/>
Dienstag	Chicken Nuggets mit Asiasoße süß-sauer, Reis und Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Mittwoch	Spaghetti „Napoli“ mit Tomatensoße anbei Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Donnerstag	Grobe Bratwurst in Soße mit Möhren und Kartoffeln untereinander	Dessert	<input type="radio"/>
Freitag	Omelett, helle Champignonsoße, Blattspinat und Salzkartoffeln	Dessert	<input type="radio"/>
Samstag	Tomatisierter Eintopf von weißen Bohnen und einem Brötchen	Dessert	<input type="radio"/>
Sonntag	Vegetarische Lasagne mit einem Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>

## MENÜ III

Montag	Gemüseschnitzel mit Kräutersoße, Salzkartoffeln und Möhrengemüse	Dessert	<input type="radio"/>
Dienstag	Vegetarische Frühlingsrolle mit Soße, Reis und Salat	Dessert	<input type="radio"/>
Mittwoch	Ratatouille Gemüse mit Reismudeln anbei Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Donnerstag	Gemüseauflauf mit Käse überbacken, Tomatensoße und Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Freitag	Rigatoni Nudeln mit Soja-Bolognese und einem Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>