

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 Allergen Kennzeichnung ebenso für Lebensmittel, die von Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden.

Stiftung Marien-Hospital Euskirchen
Gottfried-Disse-Str. 40
53879 Euskirchen

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



SPEISEPLAN ESSEN AUF RÄDERN

Stiftung Marien-Hospital Euskirchen

18. November 2024 – 24. November 2024



MENÜ I

Montag	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons, Erbsen und Reis	Dessert	<input type="radio"/>
Dienstag	Currygeschnetztes von der Pute mit Früchten und Reis dazu Salat	Dessert	<input type="radio"/>
Mittwoch	Hähnchenbrust natur in Paprikasoße mit Reis und Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Donnerstag	Rindergeschnetztes „Stroganoff“ mit Kartoffelpüree und Bohnengemüse	Dessert	<input type="radio"/>
Freitag	Seelachsfilet mit Tomatengemüesoße, Spinat und Salzkartoffeln, Salat	Dessert	<input type="radio"/>
Samstag	„Westfälische“ Kartoffelsuppe mit Wursteinlage und einem Brötchen	Dessert	<input type="radio"/>
Sonntag	Rinderbraten mit brauner Soße, Spätzle und Sommergemüse	Dessert	<input type="radio"/>

MENÜ II

Montag	Frikadelle mit brauner Soße, Lauchgemüse und Salzkartoffeln	Dessert	<input type="radio"/>
Dienstag	Königsberger Klopse vom Schwein mit Kapernsoße, Püree und Karotten	Dessert	<input type="radio"/>
Mittwoch	Makkaroni mit Puten-Gemüse- Bolognese dazu Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Donnerstag	Paniertes Kotelett mit brauner Soße, Erbsen und Möhren, Salzkartoffeln	Dessert	<input type="radio"/>
Freitag	Tortellini (Füllung: Schwein), Schinken- Champignon-Käsesoße, Salat	Dessert	<input type="radio"/>
Samstag	Brokkoli-Nuß-Ecke mit Soße und Kartoffelpüree, Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Sonntag	Vegetarische Maultaschen auf einem Gemüsebett anbei ein Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>

MENÜ III

Montag	Falafel an Tomaten-Mais-Soße, Püree und Salat	Dessert	<input type="radio"/>
Dienstag	Dampfnudel mit Vanillesoße und Fruchtkompott	Dessert	<input type="radio"/>
Mittwoch	Linsenbolognese mit Makkaroni und einem Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Donnerstag	Spätzle-Pilz-Pfanne mit heller Zwiebelsoße und Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Freitag	Milchreis mit Zimt und Zucker, Obstkompott	Dessert	<input type="radio"/>