

LEBENSMITTEL- INFORMATIONSVORORDNUNG

(LMIV) der EU gültig ab 13.12.2014

LEGENDE VORHANDENER ALLERGENE

- 11 Gluten
- 11a Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen (Kamut)
- 11b Roggen
- 11c Gerste
- 11d Hafer
- 13 Eier
- 14 Fisch
- 16 Soja
- 17 Milch
- 18 Lactose
- 20 Sellerie
- 21 Senf
- 22 Sesamsamen
- 23 Schwefeldioxid und Sulfite
- 24 Lupinen
- (' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

LEGENDE VORHANDENER ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßstoff
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

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

14. Juli 2025 – 20. Juli 2025



MENÜ I

Montag	Frikadelle mit brauner Soße, Lauchgemüse und Salzkartoffeln 11/11a/13/17/20/21	Dessert
Dienstag	Grobe Bratwurst mit Soße, dazu Möhren und Kartoffeln untereinander 2/3/11/13/17/20'	Dessert
Mittwoch	Gemüsebällchen mit orientalischem Linsensalat und Joghurt-Minz-Dip 3/5/13/17/20/21/23	Dessert
Donnerstag	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Kartoffelpüree und Bohnensalat 2/3/9/11/13/17/20/21	Dessert
Freitag	Fisch Kibbeling mit Curry-Dip und Schwenkkartoffeln, Salat der Saison 3/9/11/11a/14/17/18/21	Dessert
Samstag	Linseneintopf „Hausfrauenart“ mit Wursteinlage, anbei ein Brötchen 2/3/5/8/11/11a/11b/11c/11d/22/23	Dessert
Sonntag	Kalbsgulasch in Soße, Gemüse nach Leipziger Art und Spätzle 2/3/11/11a/13/17/20	Dessert

MENÜ II

Montag	Putengeschnetzeltes mit Champignons, Reis und Salat 2/3/11/13/17/20/21	Dessert
Dienstag	Hähnchenschnitzel im Knuspermantel mit Blumenkohl und Spätzle 11/11a/13	Dessert
Mittwoch	Cevapcici in brauner Soße mit Balkangemüse und Tomatenreis 11/11a/11c/13/16/17/20/21'	Dessert
Donnerstag	Bockwurst mit warmem Kartoffelsalat und Salat der Saison 2/3/5/8/9/20/21/23	Dessert
Freitag	Hähnchenbrust natur, Sprossensoße, asiatische Reispfanne und Salat der Saison 2/3/21/22'	Dessert

MENÜ III

Montag	Kichererbsencurry mit Reis, dazu Salat der Saison 3/11/11a/21	Dessert
Dienstag	Gemüsefrikadelle in brauner Soße mit Möhren und Kartoffeln untereinander 2/3/11/11a/13/17	Dessert
Mittwoch	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Feta überbacken und Salat der Saison 3/11/11a/17/21	Dessert
Donnerstag	Maultaschen-Gemüse-Pfanne in Soße, Salat der Saison 2/3/11/11a/13/16/17/20/21	Dessert
Freitag	Gnocchi mit Tomaten-Gemüsesoße und Salat der Saison 3/13/20/21	Dessert
Samstag	Bunter Gemüseeintopf mit Tofu dazu ein Brötchen 11/11a/11b/11c/11d/16/20/21/22'	Dessert
Sonntag	Gefüllte Zucchini mit Tomaten-Gemüse- Soße, Basmatireis und Salat 2/3/11/11a/17/20/21	Dessert