

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

01. September 2025 – 07. September 2025



MENÜ I

Montag	Putenrahmgulasch, Kohlrabi-Möhrengemüse und Spätzle 11/11a/13/17/20	Dessert
Dienstag	Köttbullar mit Rahmsoße, Erbsen und Kartoffelpüree 3/11/11a/13/17/18/20'	Dessert
Mittwoch	Chicken Nuggets mit Asiasoße süß-sauer, Reis und Salat der Saison 2/3/11/11a/21/22'	Dessert
Donnerstag	Schweinenackensteak mit Pfeffersoße, Bratkartoffeln und Salat der Saison 1/2/3/11'/13'/17'/20'/21	Dessert
Freitag	Backfisch vom Seelachs mit Majo-Joghurt-Dip, Kartoffeln und Salat 1/2/3/8/9/11/11a/13/14/17/21	Dessert
Samstag	Gulaschsuppentopf vom Schwein mit Kartoffeln und einem Brötchen 5/11/11a/11b/11c/11d/13/17/20/22/23	Dessert
Sonntag	Hähnchenroulade in Champignonsoße mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree 2/3/11/11a/11b/11c/11d/13/16/17/18/20	Dessert

MENÜ II

Montag	Gyros mit Tsatsiki und Tomatenreis dazu Krautsalat 2/3/11'/11c'/17/21'	Dessert
Dienstag	Schweinegulasch mit Nudeln und Apfelmus 3/9/10/11/11a/13/17/20/21/27	Dessert
Mittwoch	Rinderhacksteak mit Champignonsoße, Rosmarinkartoffeln und Salat 3/11/13/17/20/21/23	Dessert
Donnerstag	Rotes Thai Curry von der Pute mit Basmatireis und Salat der Saison 3/11/11a/20/21/23	Dessert
Freitag	Rührei mit Tomatensoße, Salzkartoffeln und Salat 3/11/11a/13/21/23	Dessert

MENÜ III

Montag	Vegetarische Frühlingsrolle, Asiasoße süß-sauer, Reis und Salat der Saison 2/3/11/11a/20/21/22/23	Dessert
Dienstag	Vegetarischer „Döppekooche“ mit Kräuterquark und Salat der Saison 2/3/5/13/17/20/21/23	Dessert
Mittwoch	Ratatouille Gemüse mit Reismudeln, anbei Salat der Saison 3/11/11a/21/23	Dessert
Donnerstag	Farfalle mit Kräuterpestosoße und Salat der Saison 3/4/11/11a/16/17/21/23	Dessert
Freitag	Pilzrisotto mit Salat der Saison 3/17/18/21/23	Dessert
Samstag	Tomatisierter Eintopf von weißen Bohnen 3/11/11a/20/21	Dessert
Sonntag	Vegetarische Lasagne und Salat der Saison 1/2/3/11/11a/13/17/20/21/23	Dessert