

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

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

15. September 2025 – 21. September 2025



MENÜ I

Montag	Hähnchenschnitzel mit brauner Soße, Reis und Balkangemüse 11/11a	Dessert	
Dienstag	Krakauer Wurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2/3/8/17/20/21	Dessert	
Mittwoch	Spaghetti „Bolognese“ mit einem Salat der Saison 3/20/21	Dessert	
Donnerstag	Rindergulasch mit Nudeln und Kaisergemüse 2/3/11/11a/13/17/20	Dessert	
Freitag	Fischstäbchen mit Remoulade Salzkartoffeln und Salat der Saison 3/9/11/11a/13/14/17/20/21	Dessert	
Samstag	Erbsensuppe mit Wursteinlage und einem Brötchen 2/3/5/8/11/11a/11b/11c/11d/17/22/23	Dessert	
Sonntag	Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Buttergemüse und Backofenkartoffeln 2/3/11/11a/13/17/20	Dessert	

MENÜ II

Montag	Currywurst mit Kroketten und Salat der Saison 3/8/17/20/21	Dessert	
Dienstag	Hähnchenbrust natur, Salbeisoße, Wildreis und Ofengemüse 11/11a/17/18	Dessert	
Mittwoch	Gedünstetes Fischfilet an Senfsuße mit Blattspinat und Salzkartoffeln 11/11a/14/16/17/21	Dessert	
Donnerstag	Gefüllte Paprikaschote, Tomatensoße, Basmatireis und Salat der Saison 3/11/11a/13/21	Dessert	
Freitag	„Bami Goreng“ (Nudelpfanne mit Gemüse und Hähnchenfleisch), Salat 3/11/11a/13/16/21	Dessert	

MENÜ III

Montag	Gemüsecurry mit Basmatieis und Salat der Saison 3/11/11a/12/21	Dessert	
Dienstag	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne, Salat der Saison 3/11/11a/16/20/21	Dessert	
Mittwoch	Spinatröstling mit Kräutersoße und Reis, anbei Salat der Saison 3/11/11a/13/17/21	Dessert	
Donnerstag	Ratatouille Gemüse in Couscous dazu Salat der Saison 3/11/11a/21	Dessert	
Freitag	Blaubeerpfannkuchen mit Vanillesauce und Obstkompott 1/11/11a/13/16/17	Dessert	
Samstag	Nudelsuppe mit Gemüse und Tofu, dazu ein Brötchen 11/11a/11b/11c/11d/13/16/20/22'	Dessert	
Sonntag	Tortellini gefüllt mit Riccota, dazu Tomatensoße und Salat der Saison 3/11/11a/13/16/17/20/21	Dessert	