

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

29. September 2025 – 05. Oktober 2025



MENÜ I

Montag	Putenrahmgulasch, Kohlrabi-Möhrengemüse und Spätzle <small>11/11a/13/17/20</small>	Dessert <input type="radio"/>
Dienstag	Köttbullar mit Rahmsoße, Erbsen und Kartoffelpüree <small>3/11/11a/13/17/18/20'</small>	Dessert <input type="radio"/>
Mittwoch	Chicken Nuggets mit Asiasoße süß-sauer, Reis und Salat der Saison <small>2/3/11/11a/21/22'</small>	Dessert <input type="radio"/>
Donnerstag	Schweinenackensteak mit Pfeffersoße, Bratkartoffeln und Salat der Saison <small>1/2/3/11/13/17/20/21</small>	Dessert <input type="radio"/>
Freitag	Sauerbraten mit Spätzle und Apfelmus <small>3/5/11/11a/11c/13/16/17/20/21/23</small>	Dessert <input type="radio"/>
Samstag	Gulaschsuppentopf vom Schwein mit Kartoffeln und einem Brötchen <small>5/11/11a/11b/11c/11d/13/17/20/22/23</small>	Dessert <input type="radio"/>
Sonntag	Hähnchenroulade in Champignonsoße mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree <small>2/3/11/11a/11b/11c/11d/13/16/17/18/20</small>	Dessert <input type="radio"/>

MENÜ II

Montag	Gyros mit Tsatsiki, Tomatenreis und Krautsalat <small>2/3/11/11c/17/21'</small>	Dessert <input type="radio"/>
Dienstag	Schweinegulasch mit Nudeln und Apfelmus <small>3/9/10/11/11a/13/17/20/21/27</small>	Dessert <input type="radio"/>
Mittwoch	Rinderhacksteak mit Champignonsoße, Rosmarinkartoffeln und Salat <small>3/11/13/17/20/21/23</small>	Dessert <input type="radio"/>
Donnerstag	Rotes Thai Curry von der Pute mit Basmatireis und Salat der Saison <small>3/11/11a/20/21/23</small>	Dessert <input type="radio"/>

MENÜ III

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