

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

03. November 2025 – 09. November 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 Grünkohl mit Mettwurst
2/3/5/8/11/11d/16/17/19/19h/20/21/23

Dessert



Donnerstag Spaghetti „Napoli“ mit Tomatensoße und
Salat der Saison
3/11/11a/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 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit
Rosenkohl und Kartoffeln
2/3/11/13/17/20

Dessert



Freitag Omlette, helle Champignonsoße,
Blattspinat und Salzkartoffeln
2/3/11/11a/13/16/17

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 Gnocchi mit Tomaten-Gemüse-Soße,
Salat der Saison
3/13/20/21

Dessert



Freitag Pfannkuchen mit Blaubeeren und
Vanillesoße dazu Obstkompott
1/3/9/10/11/11a/13/16/17/27

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

