

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

24. November 2025 – 30. November 2025



MENÜ I

Montag	Putenrahmgulasch, Kohlrabi-Möhrengemüse und Spätzle <small>11/11a/13/17/20</small>	Dessert 
Dienstag	Köttbullar mit Rahmsoße, Erbsen und Kartoffelpüree <small>3/11/11a/13/17/18/20'</small>	Dessert 
Mittwoch	Chicken Nuggets mit Asiasoße süß-sauer, Reis und Salat der Saison <small>2/3/11/11a/21/22'</small>	Dessert 
Donnerstag	Schweinenackensteak mit Pfeffersoße, Bratkartoffeln und Salat der Saison <small>1/2/3/11/13/17/20/21</small>	Dessert 
Freitag	Backfisch vom Seelachs mit Majo-Joghurt-Dip und Kartoffeln dazu Salat <small>1/2/3/8/9/11/11a/13/14/17/21</small>	Dessert 
Samstag	Gulaschsuppentopf vom Schwein mit Kartoffeln und einem Bbrötchen <small>5/11/11a/11b/11c/11d/13/16/17/19/19c/20/22/23/24'</small>	Dessert 
Sonntag	Hähnchenroulade in Champignonsoße mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree <small>2/3/11/11a/11b/11c/11d/13/16/17/18/20</small>	Dessert 

MENÜ II

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

MENÜ III

Montag	Vegetarische Frühlingsrolle, Asiasoße süß-sauer, Reis und Salat der Saison <small>2/3/11/11a/20/21/22/23</small>	Dessert 
Dienstag	Vegetarischer „Döppekooche“ mit Kräuterquark und Salat der Saison <small>2/3/5/13/17/20/21/23</small>	Dessert 
Mittwoch	Ratatouille Gemüse mit Reismudeln, anbei Salat der Saison <small>3/11/11a/21/23</small>	Dessert 
Donnerstag	Farfalle mit Kräuterpestosoße und Salat der Saison <small>3/4/11/11a/16/17/21/23</small>	Dessert 
Freitag	Kartoffelpizza „Vegetaria“ mit Salat der Saison <small>1/2/3/5/11/11d/13/17/21/23</small>	Dessert 
Samstag	Tomatisierter Eintopf von weißen Bohnen Eintopfbrötchen <small>3/11/11a/11b/11c/11d/13/16/17/19/19c/20/21/22/24'</small>	Dessert 
Sonntag	Vegetarische Lasagne und Salat der Saison <small>1/2/3/11/11a/13/17/20/21/23</small>	Dessert 