

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
- 12 Krebstiere (Schalen-/Krusten-/Weichtiere)
- 13 Eier
- 14 Fisch
- 15 Erdnüsse
- 16 Soja
- 17 Milch
- 18 Lactose
- 19a Mandeln
- 19b Haselnüsse
- 19c Walnüsse
- 19d Kaschunüsse
- 19e Pekanüsse
- 19f Paranüsse,
- 19g Macadamianüsse/Queenslandnüsse
- 19h Pistazien,
- 20 Sellerie
- 21 Senf
- 22 Sesamsamen
- 23 Schwefeldioxid und Sulfite
- 24 Lupinen
- 25 Weichtiere

(* = Allergene können in Spuren enthalten sein)

LEGENDE VORHANDENER ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßstoff
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 26 gewachst
- 27 abführende Wirkung
- 28 chininhaltig
- 29 Kochsalzersatz



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

05. Januar 2026 – 11. Januar 2026



MENÜ I

Montag	Hähnchenschnitzel mit brauner Soße, Reis und Balkangemüse	
	Dessert	<input type="radio"/>
Dienstag	Krakauer Wurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	
	Dessert	<input type="radio"/>
Mittwoch	Spaghetti „Bolognese“ mit einem Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>
Donnerstag	Rindergulasch mit Nudeln und Kaisergemüse	
	Dessert	<input type="radio"/>
Freitag	Fischstäbchen mit Remoulade Salzkartoffeln und Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>
Samstag	Erbsensuppe mit Wursteinlage und einem Brötchen	
	Dessert	<input type="radio"/>
Sonntag	Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Buttergemüse und Backofenkartoffeln	
	Dessert	<input type="radio"/>

MENÜ II

Montag	Currywurst mit Kroketten und Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>
Dienstag	Hähnchenbrust natur, Salbeisoße, Wildreis und Ofengemüse	
	Dessert	<input type="radio"/>
Mittwoch	Gedünstetes Fischfilet an Senfsuße mit Blattspinat und Salzkartoffeln	
	Dessert	<input type="radio"/>
Donnerstag	Gefüllte Paprikaschote, Tomatensoße, Basmatireis und Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>
Freitag	„Bami Goreng“ (Nudelpfanne mit Gemüse und Hähnchenfleisch), Salat	
	Dessert	<input type="radio"/>

MENÜ III

Montag	Gemüsecurry mit Basmatieis und Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>
Dienstag	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne und Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>
Mittwoch	Spinatröstling mit Kräutersoße und Reis, anbei Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>
Donnerstag	Ratatouille Gemüse in Couscous dazu Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>
Freitag	Pilzrisotto Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>
Samstag	Nudelsuppe mit Gemüse und Tofu, dazu ein Brötchen	
	Dessert	<input type="radio"/>
Sonntag	Tortellini gefüllt mit Riccota, dazu Tomatensoße und Salat der Saison	
	Dessert	<input type="radio"/>

Aufgrund des Herstellungsprozesses können alle Speisen die rückseitig genannten Allergene und/oder Zusatzstoffe aufweisen. Bitte wenden Sie sich bei Fragen an uns. Bei Unverträglichkeiten und/oder Allergien stellen wir Ihnen auf Wunsch ein besonders angepasstes Menü zur Verfügung, wobei dann die Menüwahl entfällt.