

LEBENSMITTEL-INFORMATIONSVERORDNUNG (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

12. Januar 2025 – 18. Januar 2026



MENÜ I

Montag	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons, Erbsen und Reis	
	Dessert	
Dienstag	Currygeschnetzeltes von der Pute mit Früchten und Vollkornreis, dazu Salat	
	Dessert	
Mittwoch	Kohlroulade mit Schweinehack in Soße mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln	
	Dessert	
Donnerstag	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Kartoffelpüree und Bohnensalat	
	Dessert	
Freitag	Gedünstetes Fischfilet mit Tomatensoße, Spinat und Salzkartoffeln	
	Dessert	
Samstag	„Westfälische“ Kartoffelsuppe mit Wurstinlage und einem Brötchen	
	Dessert	
Sonntag	Rinderbraten mit brauner Soße, Spätzle und Apfelsrotkohl	
	Dessert	

MENÜ II

Montag	Hähnchenkeule in Soße, dazu Kroketten und Salat der Saison	
	Dessert	
Dienstag	Frikadelle mit brauner Soße, dicken Bohnen und Salzkartoffeln	
	Dessert	
Mittwoch	Makkaroni mit Puten-Gemüse-Bolognese dazu Salat der Saison	
	Dessert	
Donnerstag	Bratwurstschnecke mit brauner Soße, Wirsing und Salzkartoffeln	
	Dessert	
Freitag	Vollkornnudeln-Gemüsepfanne mit Salat der Saison	
	Dessert	

MENÜ III

Montag	Falafel an Tomaten-Mais-Soße, Süßkartoffel-Pommes und Salat	
	Dessert	
Dienstag	Dampfnudel mit Vanillesoße und Fruchtkompott	
	Dessert	
Mittwoch	Linsenbolognese mit Makkaroni und einem Salat der Saison	
	Dessert	
Donnerstag	Spätzle-Pilz-Pfanne mit heller Zwiebelsoße und Salat	
	Dessert	
Freitag	Milchreis mit Zimt und Zucker, Pfirsichkompott	
	Dessert	
Samstag	Kartoffelsuppe mit Feta Käse, dazu ein Brötchen	
	Dessert	
Sonntag	Vegetarische Maultaschen auf Gemüsebett dazu Salat der Saison	
	Dessert	

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.