

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

SPEISEPLAN ESSEN AUF RÄDERN

Stiftung Marien-Hospital Euskirchen

19. Januar 2026 – 25. Januar 2026



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



MENÜ I

Montag	Putenrahmgulasch, Kohlrabi-Möhrengemüse und Spätzle
	Dessert 
Dienstag	Köttbullar mit Rahmsoße, Erbsen und Kartoffelpüree
	Dessert 
Mittwoch	Chicken Nuggets mit Süß-Sauersoße, Reis und Salat der Saison
	Dessert 
Donnerstag	Schweinenackensteak mit Pfeffersoße, Bratkartoffeln und Salat
	Dessert 
Freitag	Backfisch vom Seelachs mit Remoulade, Kartoffeln und Salat
	Dessert 
Samstag	Gulaschsuppentopf vom Schwein mit Kartoffeln und einem Brötchen
	Dessert 
Sonntag	Hähnchenroulade in Champignonsoße mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree
	Dessert 

MENÜ II

Montag	Gyros mit Tsatsiki, Tomatenreis und Krautsalat
	Dessert 
Dienstag	Schweinegulasch mit Nudeln und Apfelmus
	Dessert 
Mittwoch	Rinderhacksteak, Champignonsoße, Rosmarinkartoffeln und Salat
	Dessert 
Donnerstag	Rotes Thai Curry mit Basmatireis und Salat der Saison
	Dessert 
Freitag	Rührei mit Tomatensoße, Salzkartoffeln und Spinat
	Dessert 

MENÜ III

Montag	Vegetarische Frühlingsrolle, Asiasoße süß-sauer, Reis und Salat der Saison
	Dessert 
Dienstag	Vegetarischer „Döppekooche“ mit Kräuterquark und Salat der Saison
	Dessert 
Mittwoch	Gnocchi an Tomaten-Gemüsesoße mit einem Salat der Saison
	Dessert 
Donnerstag	Farfalle mit Kräuterpestosoße, Salat der Saison
	Dessert 
Freitag	Kartoffelpizza „Vegetaria“, Salat der Saison
	Dessert 
Samstag	Tomatisierter Eintopf von weißen Bohnen, anbei ein Brötchen
	Dessert 
Sonntag	Vegetarische Lasagne und 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.