

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

16. Februar 2026 – 22. Februar 2026



MENÜ I

Montag	Putenrahmgulasch, Kohlrabi-Möhrengemüse und Spätzle	
	Dessert	
Dienstag	Köttbullar mit Rahmsoße, Erbsen und Kartoffelpüree	
	Dessert	
Mittwoch	Heringsstipp mit Salzkartoffeln 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.