

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






23. Februar 2026 – 01. März 2026






MENÜ I

Montag	Frikadelle mit brauner Soße, Lauchgemüse und Salzkartoffeln	Dessert	
Dienstag	Grobe Bratwurst mit Soße, dazu Möhren und Kartoffeln untereinander	Dessert	
Mittwoch	Grünkohl mit Mettwurst und Senf	Dessert	
Donnerstag	Spaghetti „Napoli“ mit einem Salat der Saison	Dessert	
Freitag	Fisch Kibbeling mit Curry-Dip und Schwenkkartoffeln, Salat der Saison	Dessert	
Samstag	Linseneintopf „Hausfrauenart“ mit Wursteinlage, anbei ein Brötchen	Dessert	
Sonntag	Kalbsgulasch in Soße, Gemüse nach Leipziger Art und Spätzle	Dessert	

MENÜ II

Montag	Putengeschnetzeltes mit Champignons, Reis und Salat	Dessert	
Dienstag	Hähnchenschnitzel im Knuspermantel mit Blumenkohl und Spätzle	Dessert	
Mittwoch	Cevapcici mit brauner Soße, Balkangemüse und Tomatenreis	Dessert	
Donnerstag	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein, Rosenkohl und Salzkartoffeln	Dessert	
Freitag	Omlette, helle Champignonsoße, Blattspinat und Salzkartoffeln	Dessert	

MENÜ III

Montag	Kichererbsencurry mit Reis, dazu Salat der Saison	Dessert	
Dienstag	Gemüsefrikadelle in brauner Soße mit Möhren und Kartoffeln untereinander	Dessert	
Mittwoch	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Feta überbacken und Salat der Saison	Dessert	
Donnerstag	Vegetarisches Schnitzel Valesse mit Bohngemüse und Kartoffelpüree	Dessert	
Freitag	Pfannkuchen mit Blaubeeren und Vanillesoße dazu Obstkompott	Dessert	
Samstag	Bunter Gemüseeintopf mit Tofu dazu ein Brötchen	Dessert	
Sonntag	Gefüllte Zucchini mit Tomaten-Gemüse- Soße, Basmatireis und Salat	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.