

## LEGENDE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

A = Glutenhaltiges Getreide (A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Gerste, A4 = Hafer, A5 = Dinkel, A6 = Kamut oder A7 = Hybridstämme davon)

B = Krebstiere / Krebstiererzeugnisse

C = Eier / Eierzeugnisse

D = Fisch / Fischerzeugnisse

E = Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse

F = Soja / Sojaerzeugnisse

G = Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose

H = Schalenfrüchte (H1 = Mandel, H2 = Haselnuss,

H3 = Walnuss, H4 = Cashew, H5 = Pecannuss,

H6 = Paranuss, H7 = Pistazie, H8 = Macadamianuss und H9 = Queenslandnuss)

I = Sellerie / Sellerieerzeugnisse

J = Senf / Senferzeugnisse

K = Sesam / Sesamerzeugnisse

L = Schwefeldioxid und Sulfite

M = Lupinen / Lupinenerzeugnisse

N = Weichtiere / Weichtiererzeugnisse

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwärzt

6 = gewachst

7 = mit Phosphat

8 = mit Süßungsmittel(n)

9 = Aspartam- Phenylalaninquelle

10 = geschwefelt

11 = coffeinhaltig

12 = chininhaltig

Aufgrund des Herstellungsprozesses können unsere Desserts und Brötchen alle Allergene enthalten.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten passen wir Ihnen gern ein Menü an Ihre individuellen Bedürfnisse an. Unsere Diätassistentinnen beraten Sie gerne!

Stiftung Marien-Hospital Euskirchen  
Gottfried-Disse-Str. 40  
53879 Euskirchen

[www.marien-hospital.com](http://www.marien-hospital.com)

## SPEISEPLAN ESSEN AUF RÄDERN

Stiftung Marien-Hospital Euskirchen

11. Mai 2026 – 17. Mai 2026



**FÜR EINE  
GESUNDE  
ZUKUNFT**

Online-Gesundheitsportal  
MarieCares



SCANNEN UND  
INFORMIEREN  
[www.marie-cares.com](http://www.marie-cares.com)



# SPEISEPLAN | 11. MAI 2026 – 17. MAI 2026

Sämtliche Menüs beinhalten ein Dessert.

## MENÜ I

Montag Leckere Kartoffelsuppe „Schlesische Art“ mit Krakauerwurst  
A1,G,I,J,1,2,3



Dienstag Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln  
A1,I,2,3,7



Mittwoch Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis  
A1,C,F,G,I,J,1



Donnerstag Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ in Pilzrahmsauce mit Erbsengemüse und Langkornreis  
A1,G,I,1



Freitag Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) „Bolognese“ vom Rind dazu Gurkensalat  
A1,C,I,J,1,3,8



Samstag Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln  
A1,G,I



Sonntag Lachsfilet an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Langkornreis  
A1,D,G,I,1



## MENÜ II – LEICHTE VOLLKOST

Montag Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli  
A1,F,G,I,1



Dienstag Zartes Geflügelfilet „Alfredo“ in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti  
A1,G,I,1



Mittwoch Möhre Eintopf mit zartem Rindfleisch  
A1,I,1



Donnerstag Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel  
A1,G,I,3



Freitag Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbittersauce, dazu Zucchini Gemüse und Salzkartoffeln  
A1,D,G,I



Samstag Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl)  
A1,I



Sonntag Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln  
A1,C,I,J,1



## MENÜ III – VEGETARISCH

Montag Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis  
A1,C,I



Dienstag Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken  
A1,G,I,1



Mittwoch Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße  
A1,I,8



Donnerstag Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce „Holländische Art“ und Petersilienkartoffeln  
A1,G,H,I,1



Freitag Leckerer Paprikagemüse mit Risotto (Reis)  
A1,G,I,1



Samstag Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse  
A1,G,I,K



Sonntag Tortellini „Vegetarische Art“ in fruchtiger Tomatensauce  
A1,C,G,I

