

## 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

01. Juni 2026 – 07. Juni 2026



**FÜR EINE  
GESUNDE  
ZUKUNFT**

Online-Gesundheitsportal  
MarieCares



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



# SPEISEPLAN | 01. JUNI 2026 – 07. JUNI 2026

Sämtliche Menüs beinhalten ein Dessert.

## MENÜ I

Montag	Fleischpfanne „Hubertus“ mit Rotkohl und Kartoffelklößen A1,G,I,1,3,8	○
Dienstag	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln A1,I,1	○
Mittwoch	Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis A1,G,I,J,1	○
Donnerstag	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle A1,C,G,I,1	○
Freitag	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln A1,G,I	○
Samstag	Linseneintopf mit Geflügel Wiener A1,I,1,2,3	○
Sonntag	Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln A1,J,1,8	○

## MENÜ II – LEICHTE VOLLKOST

Montag	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis A1,G,I	○
Dienstag	Frischer Markteintopf mit feiner Geflügel-Wiener A1,I,2,3	○
Mittwoch	Leckerer Möhreeneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen A1,C,I,J,1	○
Donnerstag	Bunte Nudeln mit Brokkoli-Gemüsesauce A1,G,I,1	○
Freitag	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis A1,D,G,I,J,1	○
Samstag	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln A1,I,1	○
Sonntag	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis A1,F,G,I	○

## MENÜ III – VEGETARISCH

Montag	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln A1,C,G,I,1,7	○
Dienstag	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur A1,C,G,I,1	○
Mittwoch	Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zucchini Salat A1,C,F,G,I,1	○
Donnerstag	Chili sin Carne: Vegetarisches Chilli mit Reis A1,I	○
Freitag	Champignons „a la Creme“ mit Bandnudeln A1,G,I,1	○
Samstag	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree A1,C,F,G,I,K,1	○
Sonntag	Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce A1,G,I,1	○