

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 Tagessuppen, 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

SPEISEPLAN

Essen auf Rädern

Stiftung Marien-Hospital Euskirchen

02. März 2026 – 08. März 2026



**FÜR EINE
GESUNDE
ZUKUNFT**

Online-Gesundheitsportal
MarieCares



SCANNEN UND
INFORMIEREN
www.marie-cares.com



SPEISEPLAN | 02. MÄRZ 2026 – 08. MÄRZ 2026

Sämtliche Menüs beinhalten eine Tagessuppe sowie ein Dessert.

MENÜ I

Montag	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree A1,G,1,3,7	○
Dienstag	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln A1,I,1,3,8	○
Mittwoch	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel A1,G,1,3,8	○
Donnerstag	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1,G,I,1	○
Freitag	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree A1,G,I,2,3	○
Samstag	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage und einem Brötchen A1-7,G,I,J,3	○
Sonntag	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln A1,G,I,1	○

MENÜ II – LEICHTE VOLLKOST

Montag	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle A1,C,I,J,1	○
Dienstag	Zartes Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln A1,F,G,I,1	○
Mittwoch	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln A1,C,G,I,J	○
Donnerstag	Gedünstetes Gemüse mit Sauce „Holländische Art“ dazu Pasta Tricolore A1,G,I	○
Freitag	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence, dazu Karottenscheiben und Langkornreis A1,C,I,J,1	○

MENÜ III – VEGETARISCH

Montag	Spaghetti „Funghi“ Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl A1,G,I	○
Dienstag	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis A1,C,F,G,I,8	○
Mittwoch	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln A1,C,G,I,1	○
Donnerstag	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse A1,G,I	○
Freitag	Tortellini „Vegetarische Art“ in fruchtiger Tomatensauce A1,C,G,I	○
Samstag	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln A1,I,K	○
Sonntag	Fusilli Nudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce A1,G,I,1	○