

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

## SPEISEPLAN ESSEN AUF RÄDERN

Stiftung Marien-Hospital Euskirchen

04. Mai 2026 – 10. Mai 2026



**FÜR EINE  
GESUNDE  
ZUKUNFT**

Online-Gesundheitsportal  
MarieCares



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




## SPEISEPLAN | 04. MAI 2026 – 10. MAI 2026

Sämtliche Menüs beinhalten eine Tagessuppe sowie ein Dessert.

### MENÜ I

Montag Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln  
A1,I,1

---




Dienstag Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Fusilli Nudeln  
A1,F,G,I

---




Mittwoch Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat  
A1,C,I,J,1,3,8

---




Donnerstag Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln  
A1,G,1

---




Freitag Paniertes Schollenfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat  
A1,C,D,G,I,J,1,3,8

---




Samstag Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffel  
A1,F,G,I

---



Sonntag Schweinenackenbraten in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln  
A1,G,I

---



### MENÜ II – LEICHTE VOLLKOST


Montag Vollkorn-Spaghetti „Carbonara“ dazu Zucchini-salat  
A1,G,I,1,2,3

---




Dienstag Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln  
A1,G,I

---




Mittwoch Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln  
A1,G,I,1

---




Donnerstag Seelachsfilet „Naturell“ mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln  
A1,D,G,I,1

---



Freitag Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-gemüse und Püree  
A1,G,I,2

---



### MENÜ III – VEGETARISCH


Montag Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln  
A1,F,I,8

---




Dienstag Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree  
A1,C,G,I,1,7

---




Mittwoch Klassischer Makkaroniauf-lauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken  
A1,G,I

---




Donnerstag Farfalle in Käse-Spinat-Sauce  
A1,G,I,1

---




Freitag Italienischer Gemüseeintopf  
A1,I,1

---



Samstag Knödel „Dreierlei“ dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern  
A1,C,G,I,1,3

---



Sonntag Linsen-Bolognese mit Nudeln  
A1,I

---

