

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

SPEISPLAN ESSEN AUF RÄDERN

Stiftung Marien-Hospital Euskirchen

06. April 2026 – 12. April 2026



**FÜR EINE
GESUNDE
ZUKUNFT**

Online-Gesundheitsportal
MarieCares



SCANNEN UND
INFORMIEREN
www.marie-cares.com



SPEISEPLAN | 06. APRIL 2026 – 12. APRIL 2026

Sämtliche Menüs beinhalten eine Tagessuppe sowie ein Dessert.

MENÜ I

Montag	Schweinefilet Natur mit Champignonrahmsauce, grünen Bohnen und Kräuterkartoffeln A1,G,I,1	○
Dienstag	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis A1,G,I,3	○
Mittwoch	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln A1,F,G,I,1,3	○
Donnerstag	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis A1,G,I,J	○
Freitag	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree A1,G,I,1,3,7	○
Samstag	Linseneintopf mit Geflügel-Wiener I,1,2,3	○
Sonntag	Gefüllte Rinder-Roulade „Hausfrauen Art“ in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln A1,J,1,8	○

MENÜ II – LEICHTE VOLLKOST

Montag		○
Dienstag	Frischer Markteintopf mit feiner Geflügel-Wiener A1,I,2,3	○
Mittwoch	Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis A1,G,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	○
		○
		○

MENÜ III – VEGETARISCH

Montag	Asiatisches Wokgemüse mit feinem Basmatireis A1,F,I,8	○
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,1,8	○
Donnerstag	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis A1,I,8	○
Freitag	Champignons „a la Creme“ mit kleinen Bandnudeln A1,G,I,1	○
Samstag	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree A1,C,G,I,1	○
Sonntag	Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce A1,G,I	○