

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

SPEISEPLAN ESSEN AUF RÄDERN

Stiftung Marien-Hospital Euskirchen

08. Juni 2026 – 14. Juni 2026



**FÜR EINE
GESUNDE
ZUKUNFT**

Online-Gesundheitsportal
MarieCares



SCANNEN UND
INFORMIEREN
www.marie-cares.com



SPEISEPLAN | 08. JUNI 2026 – 14. JUNI 2026

Sämtliche Menüs beinhalten ein Dessert.

MENÜ I

Montag	Spaghetti „Bolognese“ dazu Gurkensalat A1,C,F,I,J,1,3	○
Dienstag	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage A1,I,1	○
Mittwoch	„Piccata Napoli“ zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti A1,G,I	○
Donnerstag	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln A1,G,I,1	○
Freitag	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und kleinen Bandnudeln A1,F,I	○
Samstag	Herzhafter Kasselernacken in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln A1,I,1,3	○
Sonntag	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1	○

MENÜ II – LEICHTE VOLLKOST

Montag	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln A1,I,1	○
Dienstag	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln A1,G,I	○
Mittwoch	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse A1,I	○
Donnerstag	Germknödel mit Vanillesauce A1,C,G,1	○
Freitag	Hoki Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln A1,D,G,I,1	○
Samstag	Klassischer Möhreeneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle A1,C,I,1	○
Sonntag	Schweinebraten in milder Kümmel-sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln A1,I,J	○

MENÜ III – VEGETARISCH

Montag	Maultaschen „Vegetarisch“ in heller Sauce mit geriebenem Käse und Gurkensalat A1,C,G,I,J,1,3,8	○
Dienstag	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree A1,F,G,I,1	○
Mittwoch	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße A1,G,1	○
Donnerstag	Kräuterseitling „Schnitzel“ mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis A1,C,G,I,1	○
Freitag	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken A1,G,I,1	○
Samstag	Linsen-Bolognese mit Vollkorn Fusilli A1,I	○
Sonntag	Bunte Tortellini mit Käse-Spinatsauce A1,C,G,I,1	○