

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

09. März 2026 – 15. März 2026



**FÜR EINE
GESUNDE
ZUKUNFT**

Online-Gesundheitsportal
MarieCares



SCANNEN UND
INFORMIEREN
www.marie-cares.com



SPEISEPLAN | 09. MÄRZ 2026 – 15. MÄRZ 2026

Sämtliche Menüs beinhalten eine Tagessuppe sowie ein Dessert.

MENÜ I

Montag Magerer Schweinebraten mit Rosenkohl 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 Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln
A1,F,G,I

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

MENÜ II – LEICHTE VOLLKOST

Montag Vollkorn-Spaghetti „Carbonara“ mit Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce 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 Makkaroniauflauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken
A1,G,I

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

Freitag Italienischer Gemüse Eintopf
A1,I,1

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

Sonntag Linsen-Bolognese mit Nudeln
A1,I
