

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

13. April 2026 – 19. April 2026



**FÜR EINE
GESUNDE
ZUKUNFT**

Online-Gesundheitsportal
MarieCares



SCANNEN UND
INFORMIEREN
www.marie-cares.com



SPEISEPLAN | 13. APRIL 2026 – 19. APRIL 2026

Sämtliche Menüs beinhalten eine Tagessuppe sowie ein Dessert.

MENÜ I

Montag	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree A1,C,G,I,J,1	○
Dienstag	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree A1,G,1,2,3,7	○
Mittwoch	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln A1,I	○
Donnerstag	Geflügel-Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis A1,F,I,8	○
Freitag	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat A1,C,G,I,J,1	○
Samstag	Klassischer Möhre Eintopf mit pikanter Rinderfrikadelle A1,C,I,J,1	○
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	Seelachs im Backteig auf feiner Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1,D,G,I,1	○
Freitag	Hoki-Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln A1,D,G,I,1	○

MENÜ III – VEGETARISCH

Montag	Maultaschen „Vegetarisch“ in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat A1,C,G,I,J,1	○
Dienstag	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree A1,F,G,I,1	○
Mittwoch	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat G	○
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	○