

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

## SPEISEPLAN ESSEN AUF RÄDERN

Stiftung Marien-Hospital Euskirchen



# SPEISEPLAN | 15. JUNI 2026 – 21. JUNI 2026

Sämtliche Menüs beinhalten ein Dessert.

## MENÜ I

Montag	Schnitzel in Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei A1,C,G,I,1	○
Dienstag	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln A1,C,I,J,1	○
Mittwoch	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis A1,I,1	○
Donnerstag	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klößen A1,G,I,1,3	○
Freitag	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersensauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat A1,C,D,G,I,J,1,3	○
Samstag	Schweinebraten in Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen A1,G,I,3	○
Sonntag	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis A1,G,I,3	○

## MENÜ II – LEICHTE VOLLKOST

Montag	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken A1,F,G,I,1	○
Dienstag	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln A1,G,I	○
Mittwoch	Klassischer Möhreintopf mit Geflügelkräuterbällchen A1,C,I,J,1	○
Donnerstag	Pangasiusfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln A1,D,G,I,1	○
Freitag	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat A1,I	○
Samstag	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit Brokkoligemüse und bunten Spiralnudeln A1,I	○
Sonntag	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln A1,G,I	○

## MENÜ III – VEGETARISCH

Montag	Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnudeln A1,I,1	○
Dienstag	Gebratenes Gemüse süßsauer mit Reis A1,F,I	○
Mittwoch	Gemüseragout mit Erbsenpüree A1,G,I,1	○
Donnerstag	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis A1,C,G,I,1	○
Freitag	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce A1,G,I,J,1,3	○
Samstag	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur A1,G,I	○
Sonntag	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni A1,C,G,I,1	○