

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



**FÜR EINE
GESUNDE
ZUKUNFT**

Online-Gesundheitsportal
MarieCares



SCANNEN UND
INFORMIEREN
www.marie-cares.com



SPEISEPLAN | 16. MÄRZ 2026 – 22. MÄRZ 2026

Sämtliche Menüs beinhalten eine Tagessuppe sowie ein Dessert.

MENÜ I

Montag Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln
A1,I

Dienstag Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln
A1,G,I,1

Mittwoch Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree
A1,G,1,2,3,7

Donnerstag Hackfleischbällchen „Schwedische Art“ in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln
A1,C,I,J

Freitag Gemischte Vollkornspirelli „Bolognese“ vom Rind dazu Gurkensalat
A1,C,I,J,1,3,8

Samstag Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl)
A1-7,I,K

Sonntag Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln
A1,C,I,J,1

MENÜ II – LEICHTE VOLLKOST

Montag Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli
A1,F,G,I,1

Dienstag Zartes Geflügelfilet „Alfredo“ in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti
A1,G,I,1

Mittwoch Möhreeneintopf mit zartem Rindfleisch
A1,I,1

Donnerstag Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel
A1,G,I,3

Freitag Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, dazu Zucchini-Gemüse und Salzkartoffeln
A1,D,G,I

MENÜ III – VEGETARISCH

Montag Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis
A1,C,I

Dienstag Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken
A1,G,I,1

Mittwoch Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis
A1,I,8

Donnerstag Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce „Holländische Art“ und Petersilienkartoffeln
A1,G,H,I

Freitag Leckerer Paprikagemüse mit Risotto (Reis)
A1,G,I,1

Samstag Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse
A1,G,I,K

Sonntag Tortellini „Vegetarische Art“ in fruchtiger Tomatensauce
A1,C,G,I
