

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

18. Mai 2026 – 24. Mai 2026



**FÜR EINE
GESUNDE
ZUKUNFT**

Online-Gesundheitsportal
MarieCares



SCANNEN UND
INFORMIEREN
www.marie-cares.com



SPEISEPLAN | 18. MAI 2026 – 24. MAI 2026

Sämtliche Menüs beinhalten eine Tagessuppe sowie ein Dessert.

MENÜ I

Montag	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle A1,C,G,I,J,1,8	○
Dienstag	Rheinischer Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Apfelmus A1,3	○
Mittwoch	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch A1,F,I,8	○
Donnerstag	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln C,D,G,J,1,3,8	○
Freitag	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree A1,C,G,I,J,1,8	○
Samstag	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwurstwürfeln A1,I,1,2,3	○
Sonntag	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln A1,I,1	○

MENÜ II – LEICHTE VOLLKOST

Montag	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse A1,G,I	○
Dienstag	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli A1,G,I	○
Mittwoch	Seelachsfilet natur in feiner Korbelsauce mit Zucchini-gemüse und Reis A1,D,G,I,1	○
Donnerstag	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1,C,G,I,1,7	○
Freitag	Backfischfilet vom Seelachs in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln A1,D,G,I,1	○

MENÜ III – VEGETARISCH

Montag	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce A1,G,I,J,1,3	○
Dienstag	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln A1,C,F,G,I,J,1,8	○
Mittwoch	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat A1,C,G,I	○
Donnerstag	Bekömmliche Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln A1,I	○
Freitag	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat A1,C,I,J,1,3,8	○
Samstag	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüserais A1,C,G,I,1	○
Sonntag	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis I,2	○