

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

20. April 2026 – 26. April 2026



**FÜR EINE
GESUNDE
ZUKUNFT**

Online-Gesundheitsportal
MarieCares



SCANNEN UND
INFORMIEREN
www.marie-cares.com



SPEISEPLAN | 20. APRIL 2026 – 26. APRIL 2026

Sämtliche Menüs beinhalten eine Tagessuppe sowie ein Dessert.

MENÜ I

Montag Frikadelle vom Rind in dunkler
Kräutersauce mit Mischgemüse und
Kartoffelpüree
A1,C,G,I,J,1

Dienstag Wurstgulasch mit Paprika und
Zwiebeln dazu Gabelspaghetti
A1,I,2,3,7,8

Mittwoch Hamburger Heringsstipp in Sahne
mit Apfel-Gurken-Würfel dazu
Petersilienkartoffeln
C,D,G,J,1,3,8

Donnerstag Schweinebraten in pikanter Sauce
mit Blumenkohlgemüse und Klöße
A1,G,I,1,3

Freitag Gebackenes Seelachsfilet mit
Kräutersensauce und Kartoffeln
dazu Gurkensalat
A1,C,D,G,I,J,1,3,8

Samstag Geflügelfilets in pikanter Sauce mit
zartem Brokkoligemüse und bunte
Spiralnudeln
A1,I,8

Sonntag Schweinefilet in Rahmsauce mit
Fingermöhren und Salzkartoffeln
A1,G,I

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,1

Mittwoch Geflügelbratwurst in Thymiansauce
mit buntem Gemüse und
Langkornreis
A1,I,1

Donnerstag Pangasiusfilet in Dillsauce mit
Brokkoli dazu Kartoffeln
A1,D,G,I,1

Freitag Makkaroni mit Tomaten-
Basilikumsauce dazu Möhrensalat
A1,I

MENÜ III – VEGETARISCH

Montag Italienische Gemüsepasta mit
Vollkornnudeln
A1,I,1,8

Dienstag Gebratenes Gemüse süßsauer mit
Reis
A1,F,I,8

Mittwoch Gemüseragout mit Erbsenpüree
A1,G,I,1

Donnerstag Vegetarische Gemüsebällchen mit
heller Kräutersauce auf Gemüseris
A1,C,G,I,1

Freitag Makkaroni mit Tomaten-
Basilikumsauce dazu Möhrensalat
A1,I

Samstag Kichererbsencurry mit Kokosmilch
und Bulgur
A1,G,I

Sonntag Mais-Lauchtaler in
Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni
A1,C,G,I,1
