

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

SPEISEPLAN ESSEN AUF RÄDERN

Stiftung Marien-Hospital Euskirchen

22. Juni 2026 – 28. Juni 2026



SPEISEPLAN | 22. JUNI 2026 – 28. JUNI 2026

Sämtliche Menüs beinhalten ein Dessert.

MENÜ I

Montag	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis A1,I	○
Dienstag	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis A1,G,I,1	○
Mittwoch	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel A1,G,1,3	○
Donnerstag	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1,G,I,1	○
Freitag	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree A1,G,I,1,2,3	○
Samstag	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat A1,C,G,I,J,1,3	○
Sonntag	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln A1,I,1	○

MENÜ II – LEICHTE VOLLKOST

Montag	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle A1,C,I,J,1	○
Dienstag	Zartes Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln A1,F,G,I,1	○
Mittwoch	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Nudeln A1,C,F,G,I,J	○
Donnerstag	Gedünstetes Gemüse mit Sauce „Holländische Art“ dazu Pasta Tricolore A1,G,I	○
Freitag	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis A1,C,G,I,1	○
Samstag	Gedünstetes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfauce und Reis A1,D,G,I,J,1	○
Sonntag	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis A1,F,G,I	○

MENÜ III – VEGETARISCH

Montag	Spaghetti „Funghi“ - italienische Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl A1,G,I	○
Dienstag	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis A1,C,F,G,I	○
Mittwoch	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln A1,C,G,I,1	○
Donnerstag	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse A1,G,I	○
Freitag	Tortellini „Vegetarische Art“ in fruchtiger Tomatensauce A1,C,G,I	○
Samstag	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln A1,I,K	○
Sonntag	Fusilli Nudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce A1,G,I,1	○