

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 / Lupinerzeugnisse

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

23. März 2026 – 29. März 2026



**FÜR EINE
GESUNDE
ZUKUNFT**

Online-Gesundheitsportal
MarieCares



SCANNEN UND
INFORMIEREN
www.marie-cares.com



SPEISEPLAN | 23. MÄRZ 2026 – 29. MÄRZ 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 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 Gemüsereis
A1,C,G,I,1

Sonntag Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis
I,2
