

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

25. Mai 2026 – 31. Mai 2026



**FÜR EINE
GESUNDE
ZUKUNFT**

Online-Gesundheitsportal
MarieCares



SCANNEN UND
INFORMIEREN
www.marie-cares.com



SPEISEPLAN | 25. MAI 2026 – 31. MAI 2026

Sämtliche Menüs beinhalten ein Dessert.

MENÜ I

Montag	Zartes Wildgulasch mit Waldpilzsauce, Kaisergemüse und Gnocchi A1,G,I,1	○
Dienstag	„Cordon Bleu“ vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln A1,G,I,1,3	○
Mittwoch	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Farfalle Nudeln A1,F,I,8	○
Donnerstag	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat A1,C,G,I,J,1,3	○
Freitag	Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat A1,D,I	○
Samstag	„Trentiner Markttopf“: Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch A1,I,1	○
Sonntag	Hähnchenragout mit Champignons und Spargel dazu Gemüsereis A1,F,G,I,3	○

MENÜ II – LEICHTE VOLLKOST

Montag	Feines Seelachsfilet (paniert) in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Pasta Tricolore A1,D,G,I,1	○
Dienstag	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt G,1,2	○
Mittwoch	Spaghetti „Carbonara“ mit Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karottensalat A1,G,I,1,2,3	○
Donnerstag	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree A1,C,G,I,1	○
Freitag	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüsereis A1,G,I,J	○
Samstag	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln A1,D,G,I,1	○
Sonntag	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Gemüse und Kartoffeln A1,I	○

MENÜ III – VEGETARISCH

Montag	Bulgur Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfeln A1,F,G,I,1	○
Dienstag	Rührei mit Rahmspinat und Püree A1,C,G,I,1	○
Mittwoch	Kürbiscurry mit Reis A1,G,I,1	○
Donnerstag	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln A1,A4,C,G,I,1,3	○
Freitag	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken A1,G,I,1	○
Samstag	Deftige Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Zucchini-Möhren-Salat A1,C,G,I,1	○
Sonntag	„Ratatouille“ Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti A1,I,1,8	○