

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

27. April 2026 – 03. Mai 2026



**FÜR EINE
GESUNDE
ZUKUNFT**

Online-Gesundheitsportal
MarieCares



SCANNEN UND
INFORMIEREN
www.marie-cares.com



SPEISEPLAN | 27. APRIL 2026 – 03. MAI 2026

Sämtliche Menüs beinhalten eine Tagessuppe sowie ein Dessert.

MENÜ I

Montag Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree
A1,G,1,3,7

Dienstag Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln
A1,I,1,3,8

Mittwoch Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel
A1,G,1,3,8

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,2,3

Samstag Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage
A1-7,G,I,J,3

Sonntag Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln
A1,G,I,1

MENÜ II – LEICHTE VOLLKOST

Montag Möhregemüse 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 Farfalle Nudeln
A1,C,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,I,J,1

MENÜ III – VEGETARISCH

Montag Spaghetti „Funghi“ Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl
A1,G,I

Dienstag Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis
A1,C,F,G,I,8

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
