

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

30. März 2026 – 05. April 2026



**FÜR EINE
GESUNDE
ZUKUNFT**

Online-Gesundheitsportal
MarieCares



SCANNEN UND
INFORMIEREN
www.marie-cares.com



PATIENTENSPEISEPLAN | 30. MÄRZ 2026 – 05. APRIL 2026

Sämtliche Menüs beinhalten eine Tagessuppe sowie ein Dessert.

MENÜ I

Montag	Spaghetti „Bolognese“ dazu Krautsalat A1,C,I,J,1,3,8	○
Dienstag	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat A1,G,I,J,1,8	○
Mittwoch	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree A1,G,1,3,7	○
Donnerstag	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat A1,C,G,I,J,1,3,8	○
Freitag	Wildlachsfilet mit Dillrahmsauce, dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1,D,G,I,1	○
Samstag	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree A1,G,I	○
Sonntag	Feines Seefischfilet (paniert) in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln A1,D,G,I,1	○

MENÜ II – LEICHTE VOLLKOST

Montag	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Penne Nudeln A1,F,G,I	○
Dienstag	Rührei mit Rahmspinat und Püree Spirelli A1,C,G,I,1	○
Mittwoch	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln A1,D,G,I,1	○
Donnerstag	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree A1,C,G,I,J,1	○
Freitag	Wildlachsfilet mit Dillrahmsauce, dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1,D,G,I,1	○

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	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln A1,I,K	○
Sonntag	Bandnudeln in Spinat-Käse-Sauce A1,G,I,1	○