

LEBENSMITTEL- INFORMATIONSVORORDNUNG

(LMIV) der EU gültig ab 13.12.2014

Aufgrund des Herstellungsprozesses können unsere Menüs Spuren der folgenden 14. Hauptallergenen beinhalten. Bei Allergien passen wir Ihnen gerne ein Menü an Ihre individuellen Bedürfnisse an. Unsere Diätassistentinnen beraten Sie gerne!

- | | |
|--|--|
| 1. Sellerie/-erzeugnisse | 08. Senf/-erzeugnisse |
| 2. Weichtiere/-erzeugnisse | 09. Milch/-erzeugnisse |
| 3. Sesam/-erzeugnisse | 10. Krebstiere/-erzeugnisse |
| 4. Schwefeldioxid/Sulfite | 11. Lupine/-erzeugnisse |
| 5. Soja/-erzeugnisse | 12. Fisch/-erzeugnisse |
| 6. Eier/-erzeugnisse | 13. Erdnüsse/-erzeugnisse |
| 7. Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse | 14. Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse |

DIE NEUE LMIV

Die Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) regelt in der Europäischen Union (EU) die Kennzeichnung von Lebensmitteln. Sie wurde am 25. Oktober 2011 als Verordnung EU Nr. 1169/2011 beschlossen, gilt ab dem 13. Dezember 2014 verbindlich in allen Mitgliedstaaten der EU und löst zu diesem Zeitpunkt alle bisherigen Regelungen und nationalen Verordnungen – wie zum Beispiel in Deutschland die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung – ab.

Die LMIV gilt für Lebensmittelunternehmer auf allen Stufen der Lebensmittelkette, sofern deren Tätigkeit die Bereitstellung von Informationen über Lebensmittel an die Verbraucher betreffen. Sie gilt insbesondere für alle verpackten Lebensmittel, die für den Endverbraucher bestimmt sind, sowie für Lebensmittel, die für die Lieferung an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt sind. Diese Verordnung gilt auch für durch Verkehrsunternehmen erbrachte Verpflegungsdienstleistungen (Catering), wenn der Abfahrtsort innerhalb der Hoheitsgebiete der Mitgliedsstaaten liegt. Schließlich gilt sie hinsichtlich der Allergenkennzeichnung ebenso für Lebensmittel, die von Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden.

Stiftung Marien-Hospital Euskirchen
Gottfried-Disse-Str. 40
53879 Euskirchen

www.marien-hospital.com

ESSEN AUF RÄDERN

Lieferservice der Stiftung Marien-Hospital Euskirchen

Wir bieten Ihnen einen zuverlässigen und unkomplizierten Lieferservice in Euskirchen sowie Weilerswist und Umgebung. Ob Sie diesen täglich oder nur gelegentlich in Anspruch nehmen, liegt ganz bei Ihnen.

Markieren Sie einfach die entsprechenden Wochentage an denen Sie ihr Wunschmenü erhalten möchten.

Bei Rückfragen steht Ihnen unser Serviceteam von Essen auf Rädern gerne zur Verfügung!

T 02251 90-1223
ear@marien-hospital.com



SPEISEPLAN ESSEN AUF RÄDERN

Stiftung Marien-Hospital Euskirchen

06. Dezember 2021 - 12. Dezember 2021



MENÜ I

| | | | |
|------------|--|---------|-----------------------|
| Montag | Puten Rahmgulasch mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Spätzle | Dessert | <input type="radio"/> |
| Dienstag | 4 Nürnberger mit Sauerkraut und Kartoffelpüree | Dessert | <input type="radio"/> |
| Mittwoch | Rinderbraten in Soße mit Salzkartoffeln und Kohlrabi | Dessert | <input type="radio"/> |
| Donnerstag | Roter Thai Curry mit Pute, Paprika und Zucchini, dazu Basmatireis und einen Salat der Saison | Dessert | <input type="radio"/> |
| Freitag | Backfisch vom Seelachs, dazu einen Majo-Jogurt-Dipp, Kartoffeln und einen Salat der Saison | Dessert | <input type="radio"/> |
| Samstag | Gulaschsuppentopf vom Schwein mit Kartoffeln und einem Brötchen | Dessert | <input type="radio"/> |
| Sonntag | Rinderroulade „Art des Hauses“ mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen | Dessert | <input type="radio"/> |

Änderungen vorbehalten

MENÜ II

| | | | |
|------------|---|---------|-----------------------|
| Montag | Rinderhacksteak mit Champignonsoße, dazu Schwenkkartoffeln und einen Salat der Saison | Dessert | <input type="radio"/> |
| Dienstag | Chicken Nuggets mit Asiasoße süß-sauer, dazu Reis und einen Salat der Saison | Dessert | <input type="radio"/> |
| Mittwoch | Spaghetti „Napoli“ mit Tomatensoße und einem Salat der Saison | Dessert | <input type="radio"/> |
| Donnerstag | Grobe Bratwurst in Soße mit Möhren und Kartoffeln untereinander | Dessert | <input type="radio"/> |
| Freitag | Rührei mit Tomatensoße, dazu Salzkartoffeln und einen Salat der Saison | Dessert | <input type="radio"/> |
| Samstag | Brokkoli-Nuß-Ecke mit Soße und Kartoffelpüree, dazu einen Salat der Saison | Dessert | <input type="radio"/> |
| Sonntag | Vegetarische Lasagne mit einem Salat der Saison | Dessert | <input type="radio"/> |

Änderungen vorbehalten

MENÜ III

| | | | |
|------------|---|---------|-----------------------|
| Montag | Gemüseschnitzel mit Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln und einen Salat der Saison | Dessert | <input type="radio"/> |
| Dienstag | Vegetarische Frühlingsrolle mit Soße und Reis, dazu einen Salat der Saison | Dessert | <input type="radio"/> |
| Mittwoch | Ratatouille Gemüse mit Couscous, dazu einen Salat der Saison | Dessert | <input type="radio"/> |
| Donnerstag | Gemüseauflauf mit Käse überbacken, dazu Tomatensoße, und einen Salat der Saison | Dessert | <input type="radio"/> |
| Freitag | Rigatoni Nudeln mit Soja Bolognese, dazu einen Salat der Saison | Dessert | <input type="radio"/> |

Änderungen vorbehalten