

## 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](http://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](mailto:ear@marien-hospital.com)



## SPEISEPLAN ESSEN AUF RÄDERN

Stiftung Marien-Hospital Euskirchen

17. April 2023 - 23. April 2023



## MENÜ I

Montag	Schweinegulasch mit Spätzle und Möhren	Dessert	<input type="radio"/>
Dienstag	Kotelett mit Erbsen und Möhren Salzkartoffeln	Dessert	<input type="radio"/>
Mittwoch	Rindergulasch mit Nudeln und Apfelmus	Dessert	<input type="radio"/>
Donnerstag	„Döppekooche“ Rheinische Art mit Mettwurst	Dessert	<input type="radio"/>
Freitag	Hühnerfrikassee auf Reis mit Spargel und Champignons dazu Salat	Dessert	<input type="radio"/>
Samstag	Linseneintopf „Eifeler Art“ mit Wursteinlage anbei ein Brötchen	Dessert	<input type="radio"/>
Sonntag	Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Buttergemüse und kleinen Kartoffelchen	Dessert	<input type="radio"/>

## MENÜ II

Montag	Currywurst mit Kroketten und einem Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Dienstag	Makkaroni mit Puten-Gemüse-Bolognese und Salat	Dessert	<input type="radio"/>
Mittwoch	Hähnchenbrust natur gebraten mit grüner Currysoße Reis und Salat	Dessert	<input type="radio"/>
Donnerstag	4 St. Minifrikadellen mit Bratkartoffeln, Quark-Gurken-Dipp, Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Freitag	Fisch Kibbeling mit Curry-Dip, Schwenkkartoffeln, Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Samstag	Cannelonni mit Vegetarischer Füllung auf Tomatenragout, Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Sonntag	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Käse anbei feine Soße und Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>

## MENÜ III

Montag	Spinatröstling mit Reis und einem Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Dienstag	Vegetarische Frühlingsrolle auf Reis, Salat	Dessert	<input type="radio"/>
Mittwoch	Dampfnudel mit Vanillesoße und Fruchtkompott	Dessert	<input type="radio"/>
Donnerstag	Gnocchi mit Tomaten-Gemüse-Soße und Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Freitag	Pfannkuchen mit Blaubeeren, Vanillesoße und Obstkompott	Dessert	<input type="radio"/>