

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

23. Dezember 2024 – 29. Dezember 2024



MENÜ I

Montag	Putenrahmgulasch, Kohlrabi-Möhrengemüse und Nudeln	Dessert	<input type="radio"/>
Dienstag	Schweinegulasch mit Kartoffeln und Apfelmus	Dessert	<input type="radio"/>
Mittwoch	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Soße, Rotkohl und Kartoffelklößen	Dessert	<input type="radio"/>
Donnerstag	Hähnchenspieß in Pilzrahmsoße, Romaneskogemüse und Spätzle	Dessert	<input type="radio"/>
Freitag	Backfisch vom Seelachs, Mayo-Joghurt-Dip, Kartoffeln und Salat	Dessert	<input type="radio"/>
Samstag	Gulaschsuppentopf vom Schwein mit Kartoffeln und einem Brötchen	Dessert	<input type="radio"/>
Sonntag	Cordon bleu vom Schwein, braune Soße, Kaisergemüse und Kartoffeln	Dessert	<input type="radio"/>

MENÜ II

Montag	Gyros mit Tzatziki, Tomatenreis und Krautsalat	Dessert	<input type="radio"/>
Dienstag			<input type="radio"/>
Mittwoch			<input type="radio"/>
Donnerstag			<input type="radio"/>
Freitag	Rührei mit Tomatensoße, Salzkartoffeln und Spinat	Dessert	<input type="radio"/>
Samstag	Tomatisierter Eintopf von weißen Bohnen, Brötchen	Dessert	<input type="radio"/>
Sonntag	Vegetarische Lasagne mit einem Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>

MENÜ III

Montag	Gemüseschnitzel mit Kräutersoße, Nudeln und Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Dienstag	Maultaschen-Gemüsepfanne mit Hollandaise und Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>
Mittwoch	Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und Feta, dazu Ofengemüse	Dessert	<input type="radio"/>
Donnerstag	Spinatknödel in Pilzrahmsoße, dazu Kaisergemüse	Dessert	<input type="radio"/>
Freitag	Blumenkohl im Backteig, Tomatensoße, Vollkornreis und Salat der Saison	Dessert	<input type="radio"/>