

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

03. Februar 2025 – 09. Februar 2025



MENÜ I

| | | |
|------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Montag | Hähnchenschnitzel mit Soße, Reis und Balkangemüse | |
| | Dessert | <input type="radio"/> |
| <hr/> | | |
| Dienstag | Krakauer Wurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree | |
| | Dessert | <input type="radio"/> |
| <hr/> | | |
| Mittwoch | Spaghetti „Bolognese“ mit einem Salat der Saison | |
| | Dessert | <input type="radio"/> |
| <hr/> | | |
| Donnerstag | Rindergulasch mit Nudeln und Kaisergemüse | |
| | Dessert | <input type="radio"/> |
| <hr/> | | |
| Freitag | Fischstäbchen mit Remoulade Salzkartoffeln und Salat der Saison | |
| | Dessert | <input type="radio"/> |
| <hr/> | | |
| Samstag | „Eifeler“ Erbsensuppe mit Wursteinlage und einem Brötchen | |
| | Dessert | <input type="radio"/> |
| <hr/> | | |
| Sonntag | Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Erbsen und Backofenkartoffeln | |
| | Dessert | <input type="radio"/> |

MENÜ II

| | | |
|------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Montag | Currywurst mit Currysoße und Kroketten dazu Salat der Saison | |
| | Dessert | <input type="radio"/> |
| <hr/> | | |
| Dienstag | Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Rosenkohl und Kartoffeln | |
| | Dessert | <input type="radio"/> |
| <hr/> | | |
| Mittwoch | Hähnchenkeule mit Soße und Kroketten, dazu Salat der Saison | |
| | Dessert | <input type="radio"/> |
| <hr/> | | |
| Donnerstag | Kohlroulade mit Schweinehack in Soße dazu Wirsing und Kartoffelpüree | |
| | Dessert | <input type="radio"/> |
| <hr/> | | |
| Freitag | „Bami Goreng“ (Nudelpfanne mit Gemüse und Hähnchenfleisch) Salat | |
| | Dessert | <input type="radio"/> |
| <hr/> | | |
| Samstag | Cannelloni mit vegetarischer Füllung auf Tomatenragout, Salat der Saison | |
| | Dessert | <input type="radio"/> |
| <hr/> | | |
| Sonntag | Tortellini gefüllt mit Ricotta in Tomatensoße, Salat | |
| | Dessert | <input type="radio"/> |

MENÜ III

| | | |
|------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Montag | Gemüsecurry mit Reis und Salat der Saison | |
| | Dessert | <input type="radio"/> |
| <hr/> | | |
| Dienstag | Schupfnudel-Gemüse-Pfanne, Salat der Saison | |
| | Dessert | <input type="radio"/> |
| <hr/> | | |
| Mittwoch | Spinatröstling mit Kräutersoße und Vollkornreis, anbei Salat der Saison | |
| | Dessert | <input type="radio"/> |
| <hr/> | | |
| Donnerstag | Schnitzel Valesse, mit Tomatensoße und Reis, anbei Salat der Saison | |
| | Dessert | <input type="radio"/> |
| <hr/> | | |
| Freitag | Blaubeerpfannkuchen und Obstkompott | |
| | Dessert | <input type="radio"/> |