

Menüplan vom 02.03.-08.03.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
MONTAG 02.03.2026	Gekochte Eier nach Königsberger Art mit Kapernsoße Rote-Bete-Salat mit Joghurtsoße Petersilienkartoffeln Apfel C,G,J 7	Gemüsesuppe mit Möhren, Sellerie, Blumenkohl, Petersilie und Eierstich Mehrkornbrötchen Apfel  a1,a2,a3,a4,K, C,G Gesund essen, besser leben.
DIENSTAG 03.03.2026	Rinderlebergeschnetzeltes in Soße Gedünstete Apfelspalten und Zwiebelringe Kartoffelpüree Birndickmilch G G	Vollkornnudeln Waldpilzsoße Blattsalat in Essig-Öl-Soße Birndickmilch  a1 I,G 10 G Gesund essen, besser leben.
MITTWOCH 04.03.2026	Kartoffelsalat Bockwurst vom Schwein Senf und Ketchup Schokoladenpudding C,J 2,5,10 J G	Gemüsemaultaschen in Brühe geschwenkt Linsensalat mit Apfel und Sonnenblumenkernen Schokoladenpudding  a1,C,F,I J,10 G Gesund essen, besser leben.
DONNERSTAG 05.03.2026	<i>Dieses Menü ist Wunsch eines Gasts der Tagespflege:</i> Paniertes Schweinekotelett, Rahmsauce Kartoffelpüree Wachsböhnchensalat mit Joghurtdressing Quarkspeise mit Himbeeren a1,C,G G G,10 G	Vegetarische Bauernpfanne (Kartoffeln, Ei, Mais, Lauchzwiebeln) dazu Kräuterquark Weißkohlsalat mit klarem Dressing Quarkspeise mit Himbeeren  C,G G 10 G Gesund essen, besser leben.
FREITAG 06.03.2026	<i>Dieses Menü ist Wunsch eines Bewohners aus dem Liborius:</i> Backfisch (paniertes Seelachsfilet), Kräutersoße, Blattspinat und Kartoffeln Kirschjoghurt  a1,C,D,G G a4,G G Gesund essen, besser leben.	Grießbrei mit heißen exotischen Früchten Kirschjoghurt a1,G 10 G
SAMSTAG 07.03.2026	Erbseneintopf mit gewürfeltem Suppengemüse (Möhre, Sellerie und Lauch), Kartoffeln und geräucherten Schinkenwürfeln vom Schwein Banane  I 2,3,10 Gesund essen, besser leben.	Kartoffelcremesuppe mit Gemüsestreifen (Möhre, Sellerie, Lauch) Banane G,I
SONNTAG 08.03.2026	Schweinegulasch aus der Schulter Spätzle Gurkensalat mit Joghurtsoße Moccapudding  a1,C G,10 G,1 Gesund essen, besser leben.	Die Legende der Allergene entnehmen Sie bitte den Aushängen. In unserer Küche wird handwerklich gearbeitet. Trotz größter Sorgfalt können wir eine Kreuzkontamination nicht ausschließen.
Diätanforderungen werden von diesen Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten!	Die Angebote mit dem Fit im Alter Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen und Essen auf Rädern“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.  Gesund essen, besser leben.	Bei Fragen und Anregungen rund um die Speisversorgung wenden Sie sich bitte an Nadine Neumann (Küchenleitung) im St. Liborius. Telefon: 9541 – 74122

Legende zu den Zusatzstoffen: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Nitritpökelsalz, 4) mit Nitrat, 5) mit Phosphat, 6) geschwefelt, 7) mit Süßungsmittel/n, 8) geschwärzt, 9) gewachst, 10) mit Antioxidationsmittel, 11) mit Geschmacksverstärker, 12) mit Alkohol