

Menüplan vom 16.03.-22.03.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
MONTAG 16.03.2026	<i>Dieses Menü ist ein Wunsch von Gästen aus der Tagespflege:</i> Wirsingroulade gefüllt mit Schweinefleisch a1 Specksoße (Schwein) 4 Kartoffelpüree G Birne	Sauerkraut mit weißen Bohnen 10 Kartoffelpüree G  Gesund essen, besser leben. Birne
DIENSTAG 17.03.2026	Hausgemachte Frikadellen aus Rinder- und Schweinehack a1,C,J Rotkohl 10 Kartoffelpüree G Nussquark G	Kleine Kartoffeln in Sesam geschwenkt K mit Kräuterquark und Lauchzwiebeln G Eisbergsalat mit Walnussöl-Soße h3,10  Gesund essen, besser leben. Nussquark G
MITTWOCH 18.03.2026	Hühnerfrikassee mit Pilzen und Spargel G,I Kartoffeln 10 Chinakohlsalat in Essig-Öl-Dressing  Gesund essen, besser leben. Hausgemachtes Erdbeerkompott	Heidelbeerpfannekuchen a1,C,G mit Puderzucker Hausgemachtes Erdbeerkompott
DONNERSTAG 19.03.2026	Eier in Senfsoße C,G,J Schwarzwurzelgemüse mit Petersilie Kartoffeln Kirschjoghurt G	Zucchini- rote Linsen-Auflauf mit Vollkornnudeln a1,C,G Tomatensalat mit Essig- Senf- Dressing J,10 und Basilikum  Gesund essen, besser leben. Kirschjoghurt G
FREITAG 20.03.2026	Kabeljaufilet mit Petersiliensoße D,G Gemüsemischung mit Möhren, Pastinaken, Zucchini und gelben Möhren, Kartoffeln  Gesund essen, besser leben. Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben	Chili sin carne Eintopf (Tomaten, Mais, Kidneybohnen, Möhre-, Sellerie-, Lauchwürfel) mit Reiseinlage I Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben
SAMSTAG 21.03.2026	Käse- Lauchsuppe mit Rinderhackfleisch G,1,2,5 Götterspeise 1,10	Nudeleintopf mit a1,C buntem Suppengemüse I (Möhren, Blumenkohl, Lauch, Brokkoli, Erbsen, Sellerie, Zwiebeln, Weißkohl)  Gesund essen, besser leben. Götterspeise 1,10
SONNTAG 22.03.2026	Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsoße G Erbsengemüse G Kartoffelpüree G Mandelpudding G  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		