

Menüplan vom 30.03.-05.04.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
MONTAG 30.03.2026	Kaiserschmarrn mit Rosinen a1,C,G Hausgemachtes warmes Apfelkompott Banane	Vollkornnudeln a1 Tomatensoße Spitzkohlsalat mit Petersilie in Joghurtsoße  G,10 Banane Gesund essen, besser leben.
DIENSTAG 31.03.2026	Cordon Bleu vom Schwein (paniert, gefüllt mit Käse und Kochschinken) 3,a1, C,G Kartoffelpüree G Blattsalat mit Joghurtsoße G Vanillepudding G  Gesund essen, besser leben.	Möhren-Kartoffel-Eintopf G mit Petersilie Vanillepudding G
MITTWOCH 01.04.2026	Hackfleisch-Zucchini-Pfanne (Rind) G mit Schmelzkäse 1 Kartoffeln Heidelbeerjoghurt G	Gefüllte Paprikaschote (Reis, Zwiebeln, Ei, Pilze, Mais) C Paprikasoße Bohnenmixsalat (grüne Bohnen, Kidneybohnen)  h3,10 mit gehackten Walnüssen, Walnussöl-Dressing G Heidelbeerjoghurt Gesund essen, besser leben.
DONNERSTAG 02.04.2026	Putenbrustfilet natur mit Weißweinsauce G,12 Salzkartoffeln Blattsalat in Essig- Öl- Soße 10  Gesund essen, besser leben. Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben	Rösti J,10 mit Waldpilzragout G Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben
Karfreitag FREITAG 03.04.2026	Gedünsteter Lachs in feiner Petersiliensoße D,G Kaisergemüse (Broccoli, Blumenkohl, Karotten)  Gesund essen, besser leben. Kartoffeln Apfel	
SAMSTAG 04.04.2026	Wirsing Eintopf I (Wirsing, Sellerie, Zwiebeln, Lauch und Kartoffelwürfeln) mit Mettwurst vom Schwein 2,3,10 Pana Cotta Becher G	Saurer Schnittbohne Eintopf mit Kartoffeln G,10  Gesund essen, besser leben. Pana Cotta Becher G
Ostersonntag SONNTAG 05.04.2026	Rinderroulade gefüllt mit Schweinespeck und Gurken, Soße 3, J Apfelrotkohl 10 Salzkartoffeln Nougatpudding G	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