

Menüplan vom 06.04.-12.04.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1	Menü 2
Ostermontag MONTAG 06.04.2026	Schweineschnitzel mit Pilzrahmsoße a1,C,G Broccoli Gemüse Kroketten Rote Grütze mit Vanillesoße im Becher a1,G,1	
DIENSTAG 07.04.2026	Fischstäbchen (Seelachsfilet) mit Dillsoße a1,D,G Kartoffeln Blattsalat in Essig-Öl-Soße 10 Sahnepudding G	Käsespätzle mit Zwiebeln a1,2 Blattsalat in Essig-Öl-Soße 10 Sahnepudding G
MITTWOCH 08.04.2026	Hähnchenbrustfilet mit grünem Pesto (italienische Würzpaste mit Basilikum, Cashewkernen, Olivenöl und Parmesan) H,G,10 Kartoffelpüree G Tomatensalat mit Joghurt- Kräuter- Soße G Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben <small>Gesund essen, besser leben.</small>	Marillenknödel mit heißer Himbeersoße a1, C, G Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben
DONNERSTAG 09.04.2026	Bolognese mit Rinderhack a1 Nudeln Cappuccinopudding G	Vollkornreispfanne mit Pilzen, Möhren und Zwiebeln, Käsesoße G,I,2 Eisbergsalat mit Essig- Öl – Dressing 10 Cappuccinopudding G
FREITAG 10.04.2026	<i>Dieses Menü ist der Wunsch eines Kunden unseres Angebots</i> <i>Essen auf Rädern:</i> Kartoffelreibplätzchen mit Apfelmus a4,C Mango Joghurt G	Schnittbohnen-Kartoffel-Eintopf G Mango Joghurt G
SAMSTAG 11.04.2026	Ofensuppe mit Schweinefleisch, Tomaten, Paprika, Mais, Zwiebeln, Ananas, Pilzen und Erbsen 10,I,7 Baguettebrötchen a1 Kiwi	Gemüse Eintopf mit Staudensellerie, Zwiebeln, roten Linsen, Petersilie und Kartoffelwürfeln I Kiwi <small>Gesund essen, besser leben.</small>
SONNTAG 12.04.2026	Spießbraten vom Schwein gefüllt mit Mett, Soße I,10,3,2 Blumenkohl Salzkartoffeln Eisbecher Schoko 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. <small>Gesund essen, besser leben.</small>	Bei Fragen und Anregungen rund um die Speisenversorgung 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