

Menüplan vom 13.04.-19.04.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1	Menü 2
MONTAG 13.04.2026	Hähnchenragout in fruchtiger Currysoße (mit Fruchtcocktail) C Romanescogemüse Reis Schokoquark mit weißen Schokoladenraspeln G	Vollkornnudeln a1 Käsesauce mit Mandelblättchen 2,G, h1 Blattsalat mit Essig-Öl-Soße 10 Gesund essen, besser leben. Schokoquark mit weißen Schokoladenraspeln G
DIENSTAG 14.04.2026	Roter Heringssalat D,10,7 Kartoffeln Gurkensalat mit Dill in Essig-Öl-Dressing 10 Gesund essen, besser leben. Banane	Apfelpfannkuchen a1,C,G mit Zimt und Zucker Banane
MITTWOCH 15.04.2026	Fleischkäse (Schwein) J,3,5,10 Erbsen und Möhrengemüse in Rahmsoße G Kartoffelpüree G Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben mit Vanillesoße G	Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine, Zwiebeln und Fetakäsewürfel) G Petersilienkartoffeln Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben mit Vanillesoße G Gesund essen, besser leben.
DONNERSTAG 16.04.2026	<i>Dieses Menü ist Wunsch eines Bewohners aus dem Liborius:</i> Rostbratwurst vom Schwein mit Currysoße I,5,10 Röstitaler Blattsalat mit Joghurtdressing G,10 Pfirsichkompott 10	Steckrüben- Kartoffeleintopf G mit gelben Linsen und Apfelstücken Pfirsichkompott 10 Gesund essen, besser leben.
FREITAG 17.04.2026	Paniertes Kabeljaufilet a1,C,D Zitronensoße G Kartoffelpüree G Endiviensalat mit Joghurt-Kräuter dressing G,10 Karamellpudding G	Sauerkraut-Zucchini pfanne mit a1,G,10 Schupfnudeln Karamellpudding G
SAMSTAG 18.04.2026	Rindfleischsuppe mit Markklößchen, Nudeln und Gemüsewürfeln a1,I (Möhre, Sellerie, Lauch) Fruchtjoghurtbecher G	Bunter Bohneneintopf (weiße Bohnen, dicke Bohnen, grüne Bohnen, Kidneybohnen) mit Tomate und Naturreis Fruchtjoghurtbecher G Gesund essen, besser leben.
SONNTAG 19.04.2026	Rindergulasch G,I Rotkohl 10 Salzkartoffeln Apfelkompott 10 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 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