

# Menüplan vom 20.04.-26.04.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1	Menü 2
<b>MONTAG</b> 20.04.2026	Kartoffelsalat Bockwurst vom Schwein Senf und Ketchup  Apfel C,J 2,5,10 J	Gemüsesuppe mit Möhren, Sellerie, Blumenkohl, Petersilie und Eierstich Mehrkornbrötchen Apfel I C,G a1,a2,a3,a4,K, Gesund essen, besser leben.
<b>DIENSTAG</b> 21.04.2026	Rinderlebergeschnetzeltes in Soße Gedünstete Apfelspalten und Zwiebelringe Kartoffelpüree  Birnendickmilch G	Vollkornnudeln Waldpilzsoße Blattsalat in Essig-Öl-Soße Birnendickmilch a1 I,G 10 Gesund essen, besser leben.
<b>MITTWOCH</b> 22.04.2026	Hähnchenschenkel ohne Knochen, Sauce Broccoligemüse Nudeln  Quarkspeise mit Brombeeren a1 G	Vegetarische Bauernpfanne (Kartoffeln, Ei, Mais, Lauchzwiebeln) dazu Kräuterquark Weißkohlsalat mit klarem Dressing Quarkspeise mit Brombeeren C,G G 10 Gesund essen, besser leben.
<b>DONNERSTAG</b> 23.04.2026	Gekochte Eier nach Königsberger Art mit Kapernsoße Rote Bete Salat mit Joghurtsoße Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding C,G,J 7 G	Gemüseaultaschen in Brühe geschwenkt Linsensalat mit Apfel und Sonnenblumenkernen Schokoladenpudding a1,C,F,I J,10 G Gesund essen, besser leben.
<b>FREITAG</b> 24.04.2026	Backfisch (paniertes Seelachsfilet) Petersiliensoße Blattspinat Kartoffelpüree Kirschjoghurt a1,C,D,G G a4,G G G Gesund essen, besser leben.	Grießbrei mit heißen exotischen Früchten Kirschjoghurt a1,G 10 G
<b>SAMSTAG</b> 25.04.2026	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
<b>SONNTAG</b> 26.04.2026	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.
<b>Diätanforderungen werden von diesen Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten!</b>	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**