











Menüplan vom 04.05.-10.05.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
MONTAG 04.05.2026	Eier in Senfsoße Kartoffeln Chinakohlsalat in Essig-Öl-Dressing  Birne <small>Gesund essen, besser leben.</small>	Möhren-Kartoffel-Stampf Birne
DIENSTAG 05.05.2026	<i>Dieses Menü ist Wunsch von Bewohnern aus dem Liborius:</i> Gebratene Blutwurst vom Schwein Sauerkraut Kartoffelpüree Nussquark	Kleine Kartoffeln in Sesam geschwenkt mit Kräuterquark und Lauchzwiebeln Eisbergsalat mit Walnussöl-Soße  Nussquark <small>Gesund essen, besser leben.</small>
MITTWOCH 06.05.2026	Hühnerfrikassee mit Pilzen und Spargel Pariser Karotten mit Petersilie Kartoffeln  Hausgemachtes Erdbeerkompott <small>Gesund essen, besser leben.</small>	Heidelbeerpfannekuchen mit Puderzucker Hausgemachtes Erdbeerkompott
DONNERSTAG 07.05.2026	Schinkenscheiben vom Schwein (roh und gekocht) Spargel mit holländischer Soße Kartoffeln Kirschjoghurt	Zucchini- rote Linsen-Auflauf mit Vollkornnudeln Tomatensalat mit Essig- Senf- Dressing und Basilikum  Kirschjoghurt <small>Gesund essen, besser leben.</small>
FREITAG 08.05.2026	Kabeljaufilet mit Petersiliensoße Gemüsemischung mit Möhren, Pastinaken, Zucchini und gelben Möhren, Kartoffeln Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben  <small>Gesund essen, besser leben.</small>	Chili sin carne Eintopf (Tomaten, Mais, Kidneybohnen, Möhre-, Sellerie-, Lauchwürfel) mit Reiseinlage Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben
SAMSTAG 09.05.2026	Käse- Lauchsuppe mit Rinderhackfleisch Götterspeise	Nudeleintopf mit buntem Suppengemüse (Möhren, Blumenkohl, Lauch, Brokkoli, Erbsen, Sellerie, Zwiebeln, Weißkohl)  Götterspeise <small>Gesund essen, besser leben.</small>
SONNTAG 10.05.2026	Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsoße Erbsengemüse Kartoffelpüree Mandelpudding  <small>Gesund essen, besser leben.</small>	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