










Menüplan vom 11.05.-17.05.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
MONTAG 11.05.2026	Gebackener Camembert a1,G Birne mit Preiselbeeren G Kartoffelpüree Quarkspeise mit Mandarinen G	Kohlrabi Eintopf mit Kartoffel- und Birnenwürfeln G,I  Quarkspeise mit Mandarinen G
DIENSTAG 12.05.2026	Heringsstipp C,D,G,I,J,7 Kartoffeln Gurkensalat mit Dill in Essig-Öl-Dressing 10  Banane	Milchreis G Heiße Kirschsoße Banane
MITTWOCH 13.05.2026	Putengeschnetzeltes aus der Keule in Soße Gyros Art G Kartoffelpüree 10 Chinakohlsalat in Joghurt- Soße Schokoquark mit weißen Schokoladenraspeln G	Brokkoli-Ravioli-Pfanne a1,C,G mit getrockneten Tomaten geröstete Mandelblättchen h1 Schokoquark mit weißen Schokoladenraspeln G
Christi Himmelfahrt DONNERSTAG 14.05.2026	Sauerbraten „Rheinische Art“ mit Rosinen (Rind), Soße L, 10 Apfelrotkohl 10 Kartoffelklöße Erdbeerjoghurt G 	
FREITAG 15.05.2026	Paniertes Schollenfilet, Senfsoße a1,D,G,I,J Nurreis Eisbergsalat mit Joghurt- Kräuter- Dressing G,10 Nektarinenpudding G 	Gekochtes Ei C Rahmspinat a4,G Kartoffelpüree G Nektarinenpudding G
SAMSTAG 16.05.2026	Weißer Bohnensuppe mit Sellerie und Lauch, Kartoffeln und Bockwurst vom Schwein a1,I,2,5,3 Apfel	Blumenkohl- Kichererbsen- Kartoffeleintopf mit Petersilie und Sesam K  Apfel
SONNTAG 17.05.2026	Schweineroulade aus dem Schinken gefüllt mit Gurke, Speck, Zwiebeln und Senf, Soße J,2,10 Prinzessböhnchen Kartoffelkroketten Eisbecher Erdbeere 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. 	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