









# Menüplan vom 18.05.-24.05.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
<b>MONTAG</b> 18.05.2026	Kaiserschmarrn mit Rosinen a1,C,G Hausgemachtes warmes Apfelkompott  Banane	Vollkornnudeln a1 Tomatensoße Spitzkohlsalat mit Petersilie in Joghurtsoße  G,10 Banane <small>Gesund essen, besser leben.</small>
<b>DIENSTAG</b> 19.05.2026	Cordon Bleu vom Schwein 3,a1, C,G (paniert, gefüllt mit Käse und Kochschinken)  G Kartoffelpüree G Blattsalat mit Joghurtsoße G Vanillepudding G	Möhren-Kartoffel-Eintopf G mit Petersilie  Vanillepudding G
<b>MITTWOCH</b> 20.05.2026	Hackfleisch-Zucchini-Pfanne (Rind) G mit Schmelzkäse 1 Kartoffeln  Heidelbeerjoghurt G	Gefüllte Paprikaschote (Reis, Zwiebeln, Ei, Pilze, Mais) C Paprikasoße Bohnenmixsalat (grüne Bohnen, Kidneybohnen)  h3,10 mit gehackten Walnüssen, Walnussöl-Dressing G Heidelbeerjoghurt G <small>Gesund essen, besser leben.</small>
<b>DONNERSTAG</b> 21.05.2026	Bolognese mit Rinderhack a1 Nudeln  Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben	Vollkornreispfanne mit Pilzen, Möhren G,1,2 und Zwiebeln, Käsesoße 10 Eisbergsalat mit Essig- Öl – Dressing  G Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben <small>Gesund essen, besser leben.</small>
<b>FREITAG</b> 22.05.2026	<i>Dieses Menü ist Wunsch eines Essen auf Rädern Kunden:</i> Fischstäbchen (Seelachsfilet) a1,D Rahmspinat a4, G Kartoffelpüree G Apfel	<i>Dieses Menü ist Wunsch einer Bewohnerin aus dem Liborius:</i> Milchreis mit heißen Erdbeeren G  Apfel
<b>SAMSTAG</b> 23.05.2026	Wirsing Eintopf I (Wirsing, Sellerie, Zwiebeln, Lauch und Kartoffelwürfeln) mit Mettwurst vom Schwein 2,3,10 Pana Cotta Becher G	Saurer Schnittbohne Eintopf mit Kartoffeln G,10  Pana Cotta Becher  G <small>Gesund essen, besser leben.</small>
<b>Pfingstsonntag</b> <b>SONNTAG</b> 24.05.2026	Rindergeschnetzeltes aus der Keule G Broccoligemüse Salzkartoffeln  Nougatpudding 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.
<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.  <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**