











Menüplan vom 25.05.-31.05.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
Pfingstmontag MONTAG 25.05.2026	Paniertes Hähnchenschnitzel a1,C Spargel mit holländischer Soße G Kartoffelpüree G  Gesund essen, besser leben. Fruchtquarkdessert G	
DIENSTAG 26.05.2026	<i>Dieses Menü ist Wunsch eines Bewohners aus dem Liborius:</i> Rostbratwurst vom Schwein mit Currysoße 1,5,10 Röstitaler Blattsalat mit Essig-Öl-Soße 10 Birne	Möhren- Kartoffeleintopf mit gelben Linsen und Apfelstücken G  Gesund essen, besser leben. Birne
MITTWOCH 27.05.2026	Hähnchenbrustfilet mit grünem Pesto (italienische Würzpaste mit Basilikum, Cashewkernen, Olivenöl und Parmesan) H,G,10 Kartoffelpüree G Tomatensalat mit Joghurt- Kräuter- Soße G Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben  Gesund essen, besser leben.	Marillenknödel mit heißer Brombeersoße a1, C, G Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben
DONNERSTAG 28.05.2026	<i>Dieses Menü ist Wunsch einer Bewohnerin aus dem Liborius:</i> Mettwurst vom Schwein 3,4 Dicke Bohnen G Salzkartoffeln Cappuccinopudding G	Rösti mit Spargelragout J,10 G  Gesund essen, besser leben. Cappuccinopudding G
FREITAG 29.05.2026	Gedünsteter Lachs, Petersiliensoße D,G Salzkartoffeln Blattsalat in Essig- Öl- Soße 10  Gesund essen, besser leben. Mango Joghurt G	Nudleintopf mit Sellerie, Lauch und Möhren a1,l Mango Joghurt G
SAMSTAG 30.05.2026	Ofensuppe mit Schweinefleisch, Tomaten, Paprika, Mais, Zwiebeln, Ananas, Pilzen und Erbsen 10,l,7 Baguettebrötchen a1 Kiwi	Gemüseintopf mit Staudensellerie, Zwiebeln, roten Linsen, Petersilie und Kartoffelwürfeln I  Gesund essen, besser leben. Kiwi
SONNTAG 31.05.2026	Spießbraten vom Schwein gefüllt mit Mett, Soße 1,10,3,2 Blumenkohl Salzkartoffeln  Gesund essen, besser leben. Eisbecher Schoko 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.  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