

Menüplan vom 01.06.-07.06.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1	Menü 2
MONTAG 01.06.2026	Roter Heringssalat Kartoffeln Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Banane Gesund essen, besser leben.	Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker Banane
DIENSTAG 02.06.2026	<i>Dieses Menü ist Wunsch einer Bewohnerin aus dem Liborius:</i> Szegediner Gulasch (Schweinegulasch mit Sauerkraut) Kartoffelpüree Schokoquark mit weißen Schokoladenraspeln	Vollkornnudeln Käsesauce mit Mandelblättchen Eisbergsalat mit Essig-Öl-Soße Schokoquark mit weißen Schokoladenraspeln
MITTWOCH 03.06.2026	Fleischkäse (Schwein) Erbsen und Möhrengemüse in Rahmsoße Kartoffelpüree Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben mit Vanillesoße	Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine, Zwiebeln und Fetakäse Würfel) Kartoffeln Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben mit Vanillesoße
Fronleichnam DONNERSTAG 04.06.2026	Rinderbraten aus der Semerrolle mit Soße Romanescogemüse Petersilienkartoffeln Karamellpudding	
FREITAG 05.06.2026	Paniertes Kabeljaufilet Spargel mit holländischer Soße Kartoffelpüree Pfirsichkompott	Möhren- Kartoffeleintopf mit gelben Linsen und Apfelstücken Pfirsichkompott
SAMSTAG 06.06.2026	Rindfleischsuppe mit Markklößchen, Nudeln und Gemüsewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch) Fruchtjoghurtbecher	Bunter Bohneneintopf (weiße Bohnen, dicke Bohnen, grüne Bohnen, Kidneybohnen) mit Tomate und Naturreis Fruchtjoghurtbecher
SONNTAG 07.06.2026	Rindergulasch Salzkartoffeln Gurkensalat mit Dill-Joghurtdressing Spaghetti Eisdessert	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