

# Menüplan vom 08.06.-14.06.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1	Menü 2
<b>MONTAG</b> 08.06.2026	Kartoffelsalat Bockwurst vom Schwein Senf und Ketchup  Apfel	Gemüsesuppe mit Möhren, Sellerie, Blumenkohl, Petersilie und Eierstich Mehrkornbrötchen  Apfel
<b>DIENSTAG</b> 09.06.2026	Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit sauren Gürkchen Kaisergemüse (Broccoli, Blumenkohl, Möhren) Kartoffeln  Birnendickmilch	Vollkornnudeln Waldpilzsoße Blattsalat in Essig-Öl-Soße  Birnendickmilch
<b>MITTWOCH</b> 10.06.2026	Hähnchenschenkel ohne Knochen, Sauce Broccoligemüse Nudeln  Quarkspeise mit Brombeeren	Vegetarische Bauernpfanne (Kartoffeln, Ei, Mais, Lauchzwiebeln) dazu Kräuterquark Weißkohlsalat mit klarem Dressing  Quarkspeise mit Brombeeren
<b>DONNERSTAG</b> 11.06.2026	Klopse nach Königsberger Art aus Rinder- und Schweinehack mit Kapernsoße Rote Bete Salat mit Joghurtsoße Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding	Gemüsemaultaschen in Brühe geschwenkt Linsensalat mit Apfel und Sonnenblumenkernen  Schokoladenpudding
<b>FREITAG</b> 12.06.2026	Backfisch (paniertes Seelachsfilet) Petersiliensoße Blattspinat Kartoffeln Kirschjoghurt	<i>Dieses Menü ist Wunsch einer Bewohnerin aus dem HMA:</i> Grießbrei mit heißen Erdbeeren  Kirschjoghurt
<b>SAMSTAG</b> 13.06.2026	Erbseneintopf mit gewürfelm Suppengemüse (Möhre, Sellerie und Lauch), Kartoffeln und geräucherten Schinkenwürfeln vom Schwein Banane	Kartoffelcremesuppe mit Gemüsestreifen (Möhre, Sellerie, Lauch)  Banane
<b>SONNTAG</b> 14.06.2026	Schweinegulasch aus der Schulter Spätzle Gurkensalat mit Joghurtsoße  Moccapudding	Die Legende der Allergene entnehmen Sie bitte den Aushängen. In unserer Küche wird handwerklich gearbeitet. Trotz größter Sorgfalt können wir eine Kreuzkontamination nicht ausschließen.  Bei Fragen und Anregungen rund um die Speisenversorgung wenden Sie sich bitte an Nadine Neumann (Küchenleitung) im St. Liborius. Telefon: 9541 – 74122
<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.	

**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**