











# Menüplan vom 15.06.-21.06.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
<b>MONTAG</b> 15.06.2026	Mettwurst vom Schwein 3,4 Spitzkohl in Rahm G Salzkartoffeln  Apfelmusquark G	Vegetarische Bolognese h3 (Zucchini, Lauch, Tomate, Möhre, Zwiebeln, gehackte Walnüsse) Vollkornnudeln a1 Selleriesalat mit Joghurtsoße G,I,10 Apfelmusquark G  Gesund essen, besser leben.
<b>DIENSTAG</b> 16.06.2026	<i>Dieses Menü ist Wunsch einer Bewohnerin aus dem Liborius:</i> Rührei C, G Rahmspinat a4,G Kartoffelpüree G Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben	Graupeneintopf mit Sellerie, a1,a3,l Lauch und Kartoffeln  Gesund essen, besser leben.  Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben
<b>MITTWOCH</b> 17.06.2026	<i>Dieses Menü ist Wunsch eines Bewohners aus dem Liborius:</i> Lebergeschnetzeltes Kartoffelpüree G Blattsalat mit Sahnesoße G Milchreis G	Tortilla Kartoffelauflauf C,G (Paprika, Zwiebel, Ei, Milch) Tomatensalat mit Essig-Öl-Soße und Basilikum Milchreis G  Gesund essen, besser leben.
<b>DONNERSTAG</b> 18.06.2026	Hähnchenbrustgeschnetzeltes in süß saurer Soße F Nudeln a1 Möhrenrohkost in Joghurtdressing G,10  Gesund essen, besser leben.  Hausgemachtes Kompott aus roten Beeren	Kaiserschmarrn ohne Rosinen a1, C, G Mirabellenkompott  Hausgemachtes Kompott aus roten Beeren
<b>FREITAG</b> 19.06.2026	Brathering mit Zwiebelsoße a1,D,1,7 Salzkartoffeln Eisbergsalat mit Essig- Senf- Dressing J,10  Gesund essen, besser leben.  Erdbeerpudding G	Spargelstücke mit G holländischer Soße Salzkartoffeln  Erdbeerpudding G
<b>SAMSTAG</b> 20.06.2026	Linseneintopf mit Suppengemüse (Möhre, Sellerie, Lauch), Kartoffeln und Kasselerwürfel vom Schwein I 2,5,4  Gesund essen, besser leben.  Pfirsich Maracuja Joghurt G	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln G  Pfirsich Maracuja Joghurt G
<b>SONNTAG</b> 21.06.2026	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße G,L,10 Prinzessbohnen Herzoginkartoffeln  Gesund essen, besser leben.  Eisbecher Vanille G,1	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.  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