











Menüplan vom 22.06.-28.06.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
MONTAG 22.06.2026	<i>Dieses Menü ist Wunsch eines Bewohners aus dem Liborius:</i> Kleine Fleischbällchen aus Rinder- und Schweinefleisch a1,C,G,J in Tomatenrahmsoße Pariser Karotten mit Petersilie, Salzkartoffeln Banane	Sauerkraut mit weißen Bohnen 10 Kartoffelpüree G  Gesund essen, besser leben. Banane
DIENSTAG 23.06.2026	Hausgemachte Frikadellen aus Rinder- und Schweinehack a1,C,J Rotkohl 10 Kartoffelpüree G Nussquark G	Kleine Kartoffeln in Sesam geschwenkt K mit Kräuterquark und Lauchzwiebeln G Eisbergsalat mit Walnussöl-Soße h3,10  Gesund essen, besser leben. Nussquark G
MITTWOCH 24.06.2026	Hühnerfrikassee mit Pilzen und Spargel G,I Kartoffeln Chinakohlsalat in Essig-Öl-Dressing 10  Gesund essen, besser leben. Hausgemachtes Erdbeerkompott	Heidelbeerpfannekuchen a1,C,G mit Puderzucker Hausgemachtes Erdbeerkompott
DONNERSTAG 25.06.2026	<i>Dieses Menü ist Wunsch eines Kunden von Essen auf Rädern:</i> Kaiserschmarrn ohne Rosinen a1,C,G mit warmer Vanillesoße G,1 Kirschjoghurt G	Zucchini- rote Linsen-Auflauf mit Vollkornnudeln a1,C,G Tomatensalat mit Essig- Senf- Dressing J,10 und Basilikum  Gesund essen, besser leben. Kirschjoghurt G
FREITAG 26.06.2026	Kabeljaufilet mit Petersiliensoße D,G Gemüse Mischung mit Möhren, Pastinaken, Zucchini und gelben Möhren, Kartoffeln  Gesund essen, besser leben. Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben	Chili sin carne Eintopf (Tomaten, Mais, Kidneybohnen, Möhre-, Sellerie-, Lauchwürfel) mit Reiseinlage I Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben
SAMSTAG 27.06.2026	Käse- Lauchsuppe mit Rinderhackfleisch G,1,2,5 Götterspeise 1,10	Nudeleintopf mit a1,C buntem Suppengemüse I (Möhren, Blumenkohl, Lauch, Brokkoli, Erbsen, Sellerie, Zwiebeln, Weißkohl)  Gesund essen, besser leben. Götterspeise 1,10
SONNTAG 28.06.2026	Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsoße G Erbsengemüse G Kartoffelpüree G Mandelpudding G  Gesund essen, besser leben.	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