

Menüplan vom 29.06.-05.07.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
MONTAG 29.06.2026	Gebackener Camembert a1,G Birne mit Preiselbeeren G Kartoffelpüree	Kohlrabi Eintopf mit Kartoffel- und Birnenwürfeln G,I  Quarkspeise mit Mandarinchén G <small>Gesund essen, besser leben.</small>
DIENSTAG 30.06.2026	Paniertes Hähnchenschnitzel, Tomatensoße a1 Blumenkohl Salzkartoffeln  Grießbrei a1,G <small>Gesund essen, besser leben.</small>	Brokkoli-Ravioli-Pfanne a1,C,G mit getrockneten Tomaten geröstete Mandelblättchen h1 Grießbrei a1,G
MITTWOCH 01.07.2026	Heringsstipp C,D,G,I,J,7 Kartoffeln Gurkensalat mit Dill in Essig-Öl-Dressing 10  Banane <small>Gesund essen, besser leben.</small>	Milchreis G Heiße Kirschsoße Banane
DONNERSTAG 02.07.2026	Putengeschnetzeltes aus der Keule in Soße Gyros Art Naturreis Chinakohlsalat in Joghurt- Soße 10  Erdbeerjoghurt G <small>Gesund essen, besser leben.</small>	Dicke Bohnen Kartoffel Stampf G Erdbeerjoghurt G
FREITAG 03.07.2026	Paniertes Schollenfilet, Senfsoße a1,D,G,I,J Kartoffelpüree G Eisbergsalat mit Joghurt- Kräuter- Dressing G,10  Nektarinenpudding G <small>Gesund essen, besser leben.</small>	Gekochtes Ei C Blattspinat in Rahm G Kartoffelpüree G Nektarinenpudding G
SAMSTAG 04.07.2026	Weißer Bohnensuppe mit Sellerie und Lauch, Kartoffeln und Bockwurst vom Schwein a1,I 2,5,3 Apfel	Blumenkohl- Kichererbsen- Kartoffeleintopf mit Petersilie und Sesam K  Apfel <small>Gesund essen, besser leben.</small>
SONNTAG 05.07.2026	Rinderbraten aus der Semerrolle mit Soße Prinzessböhnchen Kartoffelkroketten  Eisbecher Erdbeere G <small>Gesund essen, besser leben.</small>	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.  <small>Gesund essen, besser leben.</small>	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