

Menüplan vom 05.01.-11.01.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
M O N T A G 05.01.2026	<p>Roter Heringssalat Kartoffeln Gurkensalat mit Dill in Essig-Öl-Dressing Banane</p> <div style="text-align: right; margin-top: -20px;">  <small>Gesund essen, besser leben.</small> </div>	<p>D,10,7 10</p> <p>Dieses Menü ist Wunsch einer Bewohnerin in St. Liborius Apfelpfannkuchen mit Vanillesoße a1,C,G G</p> <p>Banane</p>
D I E N S T A G 06.01.2026	<p>Hähnchenragout in fruchtiger Currysoße (mit Fruchtcocktail) Romanescogemüse Reis Schokoquark mit weißen Schokoladenraspeln</p>	<p>C G G</p> <p>Vollkornnudeln Käsesauce mit Mandelblättchen Blattsalat mit Essig-Öl-Soße  <small>Gesund essen, besser leben.</small> a1 2,G, h1 10 G</p> <p>Schokoquark mit weißen Schokoladenraspeln</p>
M I T T W O C H 07.01.2026	<p>Fleischkäse (Schwein) Erbsen und Möhrengemüse in Rahmsoße Kartoffelpüree Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben</p>	<p>J,3,5,10 G G</p> <p>Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine, Zwiebeln und Fetakäsewürfel) Petersilienkartoffeln  <small>Gesund essen, besser leben.</small> G</p> <p>Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben</p>
D O N N E R S T A G 08.01.2026	<p>Rostbratwurst vom Schwein mit Currysoße Röstitaler Gelber Wachsböhnhchensalat mit Joghurtdressing Pfirsichkompost</p>	<p>I,5,10 G,10 10</p> <p>Möhren- Kartoffeleintopf mit gelben Linsen und Apfelstücken  <small>Gesund essen, besser leben.</small> 10 G</p> <p>Pfirsichkompost</p>
F R E I T A G 09.01.2026	<p>Paniertes Kabeljaufilet Kartoffelpüree Endiviensalat mit Joghurt-Kräuterdressing Karamellpudding</p> <div style="text-align: right; margin-top: -20px;">  <small>Gesund essen, besser leben.</small> </div>	<p>a1,C,D G G,10 G</p> <p>Sauerkraut-Zucchinipfanne mit Schupfnudeln Karamellpudding G</p>
S A M S T A G 10.01.2026	<p>Rindfleischsuppe mit Markklößchen, Nudeln und Gemüsewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch) Fruchtjoghurtbecher</p>	<p>a1,I G</p> <p>Bunter Bohneneintopf (weiße Bohnen, dicke Bohnen, grüne Bohnen, Kidneybohnen) mit Tomate und Naturreis  <small>Gesund essen, besser leben.</small> G</p> <p>Fruchtjoghurtbecher</p>
S O N N T A G 11.01.2026	<p>Rindergulasch Rotkohl Salzkartoffeln Apfelkompott</p> <div style="text-align: right; margin-top: -20px;">  <small>Gesund essen, besser leben.</small> </div>	<p>G,I 10 10</p> <p>Die Legende der Allergene entnehmen Sie bitte den Aushängen. In unserer Küche wird handwerklich gearbeitet. Trotz größter Sorgfalt können wir eine Kreuzkontamination nicht ausschließen.</p>
Diätanforderungen werden von diesen Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten!	<p>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.</p> <div style="text-align: right; margin-top: -20px;">  <small>Gesund essen, besser leben.</small> </div>	<p>Bei Fragen und Anregungen rund um die Speisenversorgung wenden Sie sich bitte an Nadine Neumann (Küchenleitung) im St. Liborius. Telefon: 9541 – 74122</p>

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