

Menüplan vom 27.07.-02.08.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
MONTAG 27.07.2026	<i>Dieses Menü ist Wunsch eines Kunden von Essen auf Rädern:</i> Germknödel gefüllt mit Heidelbeeren a1,C,G Warme Vanillesoße G Aprikose	Gemüsesuppe mit Möhren, Sellerie, Blumenkohl, Petersilie und Eierstich I C,G Fit im Alter a1,a2,a3,a4,K, Gesund essen, besser leben. Mehr Kornbrötchen Aprikose
DIENSTAG 28.07.2026	Fleischkäse (Schwein) J,3,5,10 Erbsen und Möhengemüse in Rahmsoße G Kartoffelpüree G Birnendickmilch G	Vollkornnudeln a1 Waldpilzsoße I,G Blattsalat in Essig-Öl-Soße 10 Birnendickmilch G Fit im Alter Gesund essen, besser leben.
MITTWOCH 29.07.2026	Kartoffelsalat C,J Bockwurst vom Schwein 2,5,10 Senf und Ketchup J Quarkspeise mit Brombeeren G	Vegetarische Bauernpfanne C,G (Kartoffeln, Ei, Mais, Lauchzwiebeln) dazu Kräuterquark G Weißkohlsalat mit klarem Dressing 10 Quarkspeise mit Brombeeren G Fit im Alter Gesund essen, besser leben.
DONNERSTAG 30.07.2026	Klopse nach Königsberger Art a1,C,G,J aus Rinder- und Schweinehack mit Kapernsoße Rote Bete Salat mit Joghurtsoße 7 Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding G	Gemüsemaultaschen in Brühe geschwenkt a1,C,F,I Linsensalat mit Apfel und Sonnenblumenkernen J,10 Fit im Alter Gesund essen, besser leben. Schokoladenpudding G
FREITAG 31.07.2026	Backfisch (paniertes Seelachsfilet) a1,C,D,G Petersiliensoße G Blattspinat a4,G Kartoffeln Kirschjoghurt G Fit im Alter Gesund essen, besser leben.	Grießbrei a1,G mit heißen exotischen Früchten 10 Kirschjoghurt G
SAMSTAG 01.08.2026	Erbseneintopf mit gewürfeltem Suppengemüse I (Möhre, Sellerie und Lauch), Kartoffeln und geräucherten Schinkenwürfeln vom Schwein Pfirsich 2,3,10 Fit im Alter Gesund essen, besser leben.	Kartoffelcremesuppe mit Gemüsestreifen G,I (Möhre, Sellerie, Lauch) Pfirsich
SONNTAG 02.08.2026	Schweinegulasch aus der Schulter Spätzle a1,C Gurkensalat mit Joghurtsoße G,10 Moccapudding G,1 Fit im Alter 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 Speisversorgung 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