

Menüplan vom 03.08.-09.08.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
MONTAG 03.08.2026	<i>Dieses Menü ist Wunsch eines Bewohners aus dem Liborius:</i> Mettwurst vom Schwein 3,4 Dicke Bohnen G Salzkartoffeln Apfelmusquark G	Vegetarische Bolognese (Zucchini, Lauch, Tomate, Möhre, Zwiebeln, gehackte Walnüsse) h3 Vollkornnudeln a1 Selleriesalat mit Joghurtsoße G,I,10 Apfelmusquark G 
DIENSTAG 04.08.2026	Rührei C, G Rahmspinat a4, G Kartoffelpüree G Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben	Graupeneintopf mit Sellerie, Lauch und Kartoffeln a1, a3, I  Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben
MITTWOCH 05.08.2026	Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit sauren Gürkchen G,10 Kaisergemüse (Broccoli, Blumenkohl, Möhren) Kartoffeln Milchreis G	Tortilla Kartoffelaufauf C, G (Paprika, Zwiebel, Ei, Milch) Tomatensalat mit Essig-Öl-Soße und Basilikum 10 Milchreis G 
DONNERSTAG 06.08.2026	Hähnchenbrustgeschnetzeltes in süß saurer Soße F Nudeln a1 Möhrenrohkost in Joghurtdressing G,10  Hausgemachtes Kompott aus roten Beeren	Kaiserschmarrn mit Rosinen a1, C, G Mirabellenkompott Hausgemachtes Kompott aus roten Beeren
FREITAG 07.08.2026	Brathering mit Zwiebelsoße a1, D, 1, 7 Kartoffeln Eisbergsalat mit Essig- Senf- Dressing J,10  Erdbeerpudding G	Überbackener Tortellini Auflauf mit sahniger Tomatensoße, Paprika und Mais a1, C, G Erdbeerpudding G
SAMSTAG 09.08.2026	Linseneintopf mit Suppengemüse (Möhre, Sellerie, Lauch), Kartoffeln und Kasselerwürfel vom Schwein I 2,5,4  Pfirsich Maracuja Joghurt G	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln G Pfirsich Maracuja Joghurt G
SONNTAG 10.08.2026	Schweineroulade aus dem Schinken gefüllt mit Gurke, Speck, Zwiebeln und Senf, Soße J,2,10 Prinzessbohnen Herzoginkartoffeln 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.
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. 	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		