

Menüplan vom 10.08.-16.08.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
MONTAG 10.08.2026	Eier in Senfsoße Pariser Karotten mit Petersilie Kartoffeln  Nektarine C,I,J	Sauerkraut mit weißen Bohnen Kartoffelpüree Nektarine 10 G
DIENSTAG 11.08.2026	Hausgemachte Frikadellen aus Rinder- und Schweinehack Rotkohl Kartoffelpüree Nussquark a1,C,J 10 G G	Kleine Kartoffeln in Sesam geschwenkt mit Kräuterquark und Lauchzwiebeln Eisbergsalat mit Walnussöl-Soße Nussquark  Gesund essen, besser leben. K G h3,10 G
MITTWOCH 12.08.2026	Hühnerfrikassee mit Pilzen und Spargel Kartoffeln Chinakohlsalat in Essig-Öl-Dressing Hausgemachtes Erdbeerkompott  Gesund essen, besser leben. G,I 10	Heidelbeerpfannekuchen mit Puderzucker Hausgemachtes Erdbeerkompott a1,C,G
DONNERSTAG 13.08.2026	Kassler Nacken vom Schwein, Soße Rosenkohl Gemüse Kartoffeln Kirschjoghurt 3,4 G	Zucchini- rote Linsen-Auflauf mit Vollkornnudeln Tomatensalat mit Essig- Senf- Dressing und Basilikum Kirschjoghurt  Gesund essen, besser leben. a1,C,G J,10 G
FREITAG 14.08.2026	Kabeljaufilet mit Petersiliensoße Gemüsemischung mit Möhren, Pastinaken, Zucchini und gelben Möhren, Kartoffeln Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben  Gesund essen, besser leben. D,G	Chili sin carne Eintopf (Tomaten, Mais, Kidneybohnen, Möhre-, Sellerie-, Lauchwürfel) mit Reiseinlage Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben I
SAMSTAG 15.08.2026	Käse- Lauchsuppe mit Rinderhackfleisch Götterspeise G,1,2,5 1,10	Nudeleintopf mit buntem Suppengemüse (Möhren, Blumenkohl, Lauch, Brokkoli, Erbsen, Sellerie, Zwiebeln, Weißkohl) Götterspeise  Gesund essen, besser leben. a1,C I 1,10
SONNTAG 16.08.2026	Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsoße Erbsengemüse Kartoffelpüree Mandelpudding  Gesund essen, besser leben. G G G	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		