

Menüplan vom 24.08.-30.08.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
MONTAG 24.08.2026	Kaiserschmarrn ohne Rosinen a1,C,G Hausgemachtes warmes Apfelkompott Pflaume	Vollkornnudeln a1 Tomatensoße Spitzkohlsalat mit Petersilie in Joghurtsoße  G,10 Pflaume Gesund essen, besser leben.
DIENSTAG 25.08.2026	Cordon Bleu vom Schwein (paniert, gefüllt mit Käse und Kochschinken) 3,a1, C,G Kartoffelpüree G Blattsalat mit Joghurtsoße G Vanillepudding G  Gesund essen, besser leben.	Möhren-Kartoffel-Eintopf G mit Petersilie Vanillepudding G
MITTWOCH 26.08.2026	Brauhaussülze vom Schwein 3,10,I,J Remouladensoße mit Eiern und Gürkchen C,G,7 kleine gebratene Kartoffeln Heidelbeerjoghurt G	Gefüllte Paprikaschote (Reis, Zwiebeln, Ei, Pilze, Mais) C Paprikasoße Bohnenmixsalat (grüne Bohnen, Kidneybohnen) mit gehackten Walnüssen, Walnussöl-Dressing  h3,10 Heidelbeerjoghurt G Gesund essen, besser leben.
DONNERSTAG 27.08.2026	Putenbrustfilet natur mit Weißweinsoße G,12 Kaisergemüse (Broccoli, Blumenkohl, Karotten)  Gesund essen, besser leben. Salzkartoffeln Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben	Rösti J,10 mit Waldpilzragout G Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben
FREITAG 28.08.2026	Fischstäbchen (Seelachsfilet) mit Dillsoße a1,D,G Kartoffeln Blattsalat in Joghurtsoße G  Gesund essen, besser leben. Apfel	Spiegelei C Rahmspinat a4, G Kartoffelpüree G Apfel
SAMSTAG 29.08.2026	Wirsingeintopf I (Wirsing, Sellerie, Zwiebeln, Lauch und Kartoffelwürfeln) mit Mettwurst vom Schwein 2,3,10 Pana Cotta Becher G	Saurer Schnittbohneintopf mit Kartoffeln G,10 Pana Cotta Becher  Gesund essen, besser leben. G
SONNTAG 30.08.2026	Rindergeschnetzeltes aus der Keule G Broccoligemüse Salzkartoffeln  Gesund essen, besser leben. Nougatpudding 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 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		