

Menüplan vom 31.08.-06.09.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
MONTAG 31.08.2026	Kleine Fleischbällchen aus Rinder- und Schweinefleisch a1,C,G,J in Rahmsoße G Kartoffelpüree G Preiselbeeren Birne	Nudeleintopf mit Sellerie, a1,l Lauch und Möhren  Gesund essen, besser leben. Birne
DIENSTAG 01.09.2026	Gedünsteter Lachs, Petersiliensoße D,G Salzkartoffeln 10 Blattsalat in Essig- Öl- Soße Sahnepudding G	Käsespätzle mit Zwiebeln a1,2 Blattsalat in Essig-Öl-Soße 10 Sahnepudding G
MITTWOCH 02.09.2026	Hähnchenbrustfilet mit grünem Pesto (italienische Würzpaste mit H,G,10 Basilikum, Cashewkernen, Olivenöl und Parmesan) G Kartoffelpüree G Tomatensalat mit Joghurt- Kräuter- Soße Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben	Marillenknödel mit a1, C, G heißer Brombeersauce Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben
DONNERSTAG 03.09.2026	Bolognese mit Rinderhack a1 Nudeln Cappuccinopudding G	Vollkornreispfanne mit Pilzen, Möhren G,l,2 und Zwiebeln, Käsesauce 10 Eisbergsalat mit Essig- Öl – Dressing Cappuccinopudding G
FREITAG 04.09.2026	Kartoffelreibbeplätzchen mit Apfelmus a4,C Mango Joghurt G	Schnittbohnen-Kartoffel- G Eintopf Mango Joghurt G
SAMSTAG 05.09.2026	Ofensuppe mit Schweinefleisch, Tomaten, Paprika, Mais, Zwiebeln, 10,l,7 Ananas, Pilzen und Erbsen a1 Baguettebrötchen Pflaume	Gemüse Eintopf mit Staudensellerie, Zwiebeln, I roten Linsen, Petersilie und Kartoffelwürfeln Pflaume
SONNTAG 06.09.2026	Spießbraten vom Schwein gefüllt mit Backpflaume, Soße l,10,3,2 Blumenkohl Salzkartoffeln Eisbecher Schoko 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.	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		