

Menüplan vom 14.09.-20.09.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
MONTAG 14.09.2026	Kartoffelsalat C,J Bockwurst vom Schwein 2,5,10 Senf und Ketchup J Apfel	Gemüsesuppe mit Möhren, Sellerie, Blumenkohl, Petersilie und Eierstich I C,G a1,a2,a3,a4,K,  Gesund essen, besser leben.
DIENSTAG 15.09.2026	Fleischkäse (Schwein) J,3,5,10 Erbsen und Möhrengemüse in Rahmsoße G Kartoffelpüree G Birnendickmilch G	Vollkornnudeln a1 Waldpilzsoße I,G Blattsalat in Essig-Öl-Soße 10  Gesund essen, besser leben. G
MITTWOCH 16.09.2026	Hähnchenschenkel ohne Knochen, Sauce Broccoligemüse a1 Nudeln Quarkspeise mit Brombeeren G	Vegetarische Bauernpfanne C,G (Kartoffeln, Ei, Mais, Lauchzwiebeln) dazu Kräuterquark G Weißkohlsalat mit klarem Dressing 10  Gesund essen, besser leben. G
DONNERSTAG 17.09.2026	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  Gesund essen, besser leben. G
FREITAG 18.09.2026	Backfisch (paniertes Seelachsfilet) a1,C,D,G Petersiliensoße G Blattspinat a4,G Kartoffeln Kirschjoghurt G	Grießbrei a1,G mit heißen exotischen Früchten 10 Kirschjoghurt G
SAMSTAG 19.09.2026	Erbseneintopf mit gewürfeltem Suppengemüse I (Möhre, Sellerie und Lauch), Kartoffeln und geräucherten Schinkenwürfeln vom Schwein 2,3,10 Banane	Kartoffelcremesuppe mit Gemüsestreifen G,I (Möhre, Sellerie, Lauch) Banane
SONNTAG 20.09.2026	Schweinegulasch aus der Schulter Spätzle a1,C Gurkensalat mit Joghurtsoße G,10 Moccapudding 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.  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