








Menüplan vom 12.01.-18.02.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
MONTAG 12.01.2026	Kartoffelsalat Bockwurst vom Schwein Senf und Ketchup Apfel C,J 2,5,10 J	Gemüsesuppe mit Möhren, Sellerie, Blumenkohl, Petersilie und Eierstich Mehrkornbrötchen  a1,a2,a3,a4,K, C,G Gesund essen, besser leben.
DIENSTAG 13.01.2026	Rinderlebergeschnetzeltes in Soße Gedünstete Apfelspalten und Zwiebelringe Kartoffelpüree Birnendickmilch G	Vollkornnudeln Waldpilzsoße Blattsalat in Essig-Öl-Soße Birnendickmilch G a1 I,G 10 Gesund essen, besser leben.
MITTWOCH 14.01.2026	<i>Dieses Menü ist Wunsch eines Bewohners in St. Liborius:</i> Paniertes Schweinekotelett Broccoligemüse in holländischer Soße Kartoffeln Quarkspeise mit Himbeeren G	Vegetarische Bauernpfanne (Kartoffeln, Ei, Mais, Lauchzwiebeln) dazu Kräuterquark Weißkohlsalat mit klarem Dressing Quarkspeise mit Himbeeren G C,G G 10 Gesund essen, besser leben.
DONNERSTAG 15.01.2026	Klopse nach Königsberger Art aus Rinder- und Schweinehack mit Kapernsoße Rote Bete Salat mit Joghurtsoße Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding a1,C,G,J 7 G	Gemüsemaultaschen in Brühe geschwenkt Linsensalat mit Apfel und Sonnenblumenkernen Schokoladenpudding G a1,C,F,I J,10 Gesund essen, besser leben.
FREITAG 16.01.2026	Backfisch (paniertes Seelachsfilet) Blattspinat Kartoffelpüree Kirschjoghurt a1,C,D,G a4,G G G  Gesund essen, besser leben.	<i>Dieses Menü ist Wunsch einer Mitarbeiterin:</i> Schnittbohnen-Kartoffel-Eintopf Kirschjoghurt G G
SAMSTAG 17.01.2026	Erbseneintopf mit gewürfeltem Suppengemüse (Möhre, Sellerie und Lauch), Kartoffeln und geräucherten Schinkenwürfeln vom Schwein Apfelsine I  Gesund essen, besser leben.	Kartoffelcremesuppe mit Gemüsestreifen (Möhre, Sellerie, Lauch) Apfelsine G,I 2,3,10
SONNTAG 18.01.2026	Schweinegulasch aus der Schulter Spätzle Gurkensalat mit Joghurtsoße Moccapudding a1,C G,10 G,1  Gesund essen, besser leben.	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