

Menüplan vom 28.09.-04.10.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
MONTAG 28.09.2026	Chili con carne (Tomaten, Mais, Kidneybohnen, Möhre-, Sellerie-, Lauchwürfel) mit Rinderhack Reis Pflaume	Nudeleintopf mit buntem Suppengemüse (Möhren, Blumenkohl, Lauch, Brokkoli, Erbsen, Sellerie, Zwiebeln, Weißkohl) Pflaume  Gesund essen, besser leben.
DIENSTAG 29.09.2026	Hausgemachte Frikadellen aus Rinder- und Schweinehack Rotkohl Kartoffelpüree Nussquark	Kleine Kartoffeln in Sesam geschwenkt mit Kräuterquark und Lauchzwiebeln Eisbergsalat mit Walnussöl-Soße Nussquark  Gesund essen, besser leben.
MITTWOCH 30.09.2026	Hühnerfrikassee mit Pilzen und Spargel Kartoffeln Chinakohlsalat in Essig-Öl-Dressing Hausgemachtes Erdbeerkompott  Gesund essen, besser leben.	Heidelbeerpfannekuchen mit Puderzucker Hausgemachtes Erdbeerkompott
DONNERSTAG 01.10.2026	Eier in Senfsoße Pariser Karotten mit Petersilie Kartoffeln Kirschjoghurt	Zucchini- rote Linsen-Auflauf mit Vollkornnudeln Tomatensalat mit Essig- Senf- Dressing und Basilikum Kirschjoghurt  Gesund essen, besser leben.
FREITAG 02.10.2026	Kabeljaufilet mit Petersiliensoße Gemüsemischung mit Möhren, Pastinaken, Zucchini und gelben Möhren, Kartoffeln Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben  Gesund essen, besser leben.	Sauerkraut mit weißen Bohnen Kartoffelpüree Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben
Tag der dt. Einheit SAMSTAG 03.10.2026	Schweinenacknbraten Kassler Art, Soße Rosenkohl Gemüse Kartoffeln Eisbecher Fürst Pückler (Vanille, Erdbeer, Schoko)	
SONNTAG 04.10.2026	Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsoße Erbsengemüse Kartoffelpüree Götterspeisebecher	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		