

Menüplan vom 06.10.-12.10.2025

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
MONTAG 06.10.2025	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, Gesund essen, besser leben. C,G Apfel
DIENSTAG 07.10.2025	Rinderlebergeschnetzeltes in Soße Gedünstete Apfelspalten und Zwiebelringe Kartoffelpüree Birnendickmilch G G	Vollkornnudeln Waldpilzsoße Blattsalat in Essig-Öl-Soße  Gesund essen, besser leben. a1 I,G 10 G
MITTWOCH 08.10.2025	Hähnchenschenkel ohne Knochen, Sauce Broccoligemüse Nudeln Quarkspeise mit Himbeeren a1 G	Vegetarische Bauernpfanne (Kartoffeln, Ei, Mais, Lauchzwiebeln) dazu Kräuterquark Weißkohlsalat mit klarem Dressing  Gesund essen, besser leben. C,G G 10 G
DONNERSTAG 09.10.2025	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  Gesund essen, besser leben. a1,C,F,I J,10 G
FREITAG 10.10.2025	Backfisch (paniertes Seelachsfilet) Blattspinat Kartoffelpüree  Gesund essen, besser leben. Kirschjoghurt a1,C,D,G a4,G G	Grießbrei mit heißen exotischen Früchten Kirschjoghurt a1,G 10 G
SAMSTAG 11.10.2025	Erbseneintopf mit gewürfeltem Suppengemüse (Möhre, Sellerie und Lauch), Kartoffeln und geräucherten Schinkenwürfeln vom Schwein Banane  Gesund essen, besser leben. I 2,3,10	Kartoffelcremesuppe mit Gemüsestreifen (Möhre, Sellerie, Lauch) Banane G,I
SONNTAG 12.10.2025	Schweinegulasch aus der Schulter Spätzle Gurkensalat mit Joghurtsoße  Gesund essen, besser leben. Moccapudding a1,C G,10 G,1	
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 Die Legende der Allergene entnehmen Sie bitte den Aushängen.
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		