

Menüplan vom 12.10.-18.10.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
MONTAG 12.10.2026	Kaiserschmarrn mit Rosinen a1,C,G Hausgemachtes warmes Apfelkompott Banane	Vollkornnudeln a1 Tomatensoße Spitzkohlsalat mit Petersilie in Joghurtsoße  G,10 Banane Gesund essen, besser leben.
DIENSTAG 13.10.2026	Cordon Bleu vom Schwein (paniert, gefüllt mit Käse und Kochschinken) 3,a1, C,G Kartoffelpüree G Blattsalat mit Joghurtsoße G Vanillepudding G  Gesund essen, besser leben.	Möhren-Kartoffel-Eintopf G mit Petersilie Vanillepudding G
MITTWOCH 14.10.2026	Brauhaussülze vom Schwein 3,10,I,J Remouladensoße mit Eiern und Gürkchen C,G,7 kleine gebratene Kartoffeln Heidelbeerjoghurt G	Gefüllte Paprikaschote (Reis, Zwiebeln, Ei, Pilze, Mais) C Paprikasoße Bohnenmixsalat (grüne Bohnen, Kidneybohnen) mit gehackten Walnüssen, Walnussöl-Dressing  h3,10 Heidelbeerjoghurt G Gesund essen, besser leben.
DONNERSTAG 15.10.2026	Putenbrustfilet natur mit Weißweinsoße G,12 Kaisergemüse (Broccoli, Blumenkohl, Karotten)  Gesund essen, besser leben. Salzkartoffeln Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben	Rösti J,10 mit Waldpilzragout G Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben
FREITAG 16.10.2026	Fischstäbchen (Seelachsfilet) mit Dillsoße a1,D,G Kartoffeln Blattsalat in Joghurtsoße G  Gesund essen, besser leben. Apfel	Spiegelei C Rahmspinat a4, G Kartoffelpüree G Apfel
SAMSTAG 17.10.2026	Wirsingeintopf I (Wirsing, Sellerie, Zwiebeln, Lauch und Kartoffelwürfeln) mit Mettwurst vom Schwein 2,3,10 Pana Cotta Becher G	Saurer Schnittbohneintopf mit Kartoffeln G,10  Gesund essen, besser leben. Pana Cotta Becher G
SONNTAG 18.10.2026	Rindergeschnetzeltes aus der Keule G Broccoligemüse Salzkartoffeln  Gesund essen, besser leben. Nougatpudding 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.  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		