

Menüplan vom 13.10.-19.10.2025

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
MONTAG 13.10.2025	Mettwurst vom Schwein 3,4 Sauerkraut 10 Salzkartoffeln Apfelmusquark G	Vegetarische Bolognese (Zucchini, Lauch, Tomate, Möhre, Zwiebeln, gehackte Walnüsse) h3 Vollkornnudeln a1 Selleriesalat mit Joghurtsoße G,I,10 Apfelmusquark G  Gesund essen, besser leben.
DIENSTAG 14.10.2025	Rührei aus Eiern in Bioqualität C,G Rahmspinat a4,G Kartoffelpüree G Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben	Graupeneintopf mit Sellerie, Lauch und Kartoffeln a1,a3,l Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben  Gesund essen, besser leben.
MITTWOCH 15.10.2025	Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit sauren Gürkchen G,10 Kaisergemüse (Broccoli, Blumenkohl, Möhren) Kartoffeln Milchreis G	Tortilla Kartoffelauflauf C,G (Paprika, Zwiebel, Ei, Milch) Tomatensalat mit Essig-Öl-Soße und Basilikum Milchreis 10  Gesund essen, besser leben. G
DONNERSTAG 16.10.2025	Hähnchenbrustgeschnetzeltes in süß saurer Soße F Nudeln a1 Möhrenrohkost in Joghurtdressing G,10  Gesund essen, besser leben. Hausgemachtes Kompott aus roten Beeren	Kaiserschmarrn ohne Rosinen a1, C, G Mirabellenkompott Hausgemachtes Kompott aus roten Beeren
FREITAG 17.10.2025	Brathering mit Zwiebelsoße a1,D,1,7 Kartoffeln Eisbergsalat mit Essig- Senf- Dressing J,10  Gesund essen, besser leben. Erdbeerpudding G	Überbackener Tortellini Auflauf mit sahniger Tomatensoße, Paprika und Mais a1,C,G Erdbeerpudding G
SAMSTAG 18.10.2025	Linseneintopf mit Suppengemüse (Möhre, Sellerie, Lauch), Kartoffeln und Kasselerwürfel vom Schwein I 2,5,4  Gesund essen, besser leben. G	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln G Pfirsich Maracuja Joghurt G
SONNTAG 19.10.2025	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße G,L,10 Prinzessbohnen Herzoginkartoffeln  Gesund essen, besser leben. Eisbecher Vanille 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 Speiserversorgung 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		