

Menüplan vom 19.10.-25.10.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
MONTAG 19.10.2026	Schweineschnitzel mit Paprikasoße a1,C,7 Kartoffeln 2,I Farmersalat (Möhre, Weißkohl, Ananas) Birne	Nudeleintopf mit Sellerie, Lauch und Möhren a1,I  Gesund essen, besser leben. Birne
DIENSTAG 20.10.2026	Gedünsteter Lachs, Petersiliensoße D,G Salzkartoffeln 10 Blattsalat in Essig- Öl- Soße  Gesund essen, besser leben. Sahnepudding G	Käsespätzle mit Zwiebeln a1,2 Blattsalat in Essig-Öl-Soße 10 Sahnepudding G
MITTWOCH 21.10.2026	Hähnchenbrustfilet mit grünem Pesto (italienische Würzpaste mit Basilikum, Cashewkernen, Olivenöl und Parmesan) H,G,10 Kartoffelpüree G Tomatensalat mit Joghurt- Kräuter- Soße G Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben  Gesund essen, besser leben.	Marillenknödel mit a1, C, G heißer Brombeersoße Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben
DONNERSTAG 22.10.2026	Bolognese mit Rinderhack a1 Nudeln Cappuccinopudding G	Vollkornreispfanne mit Pilzen, Möhren und Zwiebeln, Käsesoße G,I,2 Eisbergsalat mit Essig- Öl – Dressing 10  Gesund essen, besser leben. Cappuccinopudding G
FREITAG 23.10.2026	Kartoffelreibbeplätzchen mit Apfelmus a4,C Mango Joghurt G	Schnittbohnen-Kartoffel-Eintopf G  Gesund essen, besser leben. Mango Joghurt G
SAMSTAG 24.10.2026	Ofensuppe mit Schweinefleisch, Tomaten, Paprika, Mais, Zwiebeln, Ananas, Pilzen und Erbsen 10,I,7 Baguettebrötchen a1 Kiwi	Gemüseeeintopf mit Staudensellerie, Zwiebeln, roten Linsen, Petersilie und Kartoffelwürfeln I  Gesund essen, besser leben. Kiwi
SONNTAG 25.10.2026	Spießbraten vom Schwein gefüllt mit Backpflaume, Soße I,10,3,2 Blumenkohl Salzkartoffeln  Gesund essen, besser leben. Eisbecher Schoko 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		