

# Menüplan vom 20.10.-26.10.2025

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1		Menü 2
<b>MONTAG</b> 20.10.2025	Eier in Senfsoße Pariser Karotten mit Petersilie Kartoffeln  Birne   <small>Gesund essen, besser leben.</small>	C,I,J	Sauerkraut mit weißen Bohnen Kartoffelpüree  Birne
<b>DIENSTAG</b> 21.10.2025	Hausgemachte Frikadellen aus Rinder- und Schweinehack Rotkohl Kartoffelpüree  Nussquark	a1,C,J 10 G	Kleine Kartoffeln in Sesam geschwenkt mit Kräuterquark und Lauchzwiebeln Eisbergsalat mit Walnussöl-Soße  Nussquark   <small>Gesund essen, besser leben.</small>
<b>MITTWOCH</b> 22.10.2025	Hühnerfrikassee mit Pilzen und Spargel Kartoffeln Chinakohlsalat in Essig-Öl-Dressing  Hausgemachtes Pflaumenkompott	G,I 10	Heidelbeerpfannekuchen mit Puderzucker  Hausgemachtes Pflaumenkompott
<b>DONNERSTAG</b> 23.10.2025	Kassler Nacken vom Schwein, Soße Rosenkohlgemüse Kartoffeln  Kirschjoghurt	3,4 G	Zucchini- rote Linsen-Auflauf mit Vollkornnudeln Tomatensalat mit Essig- Senf- Dressing und Basilikum  Kirschjoghurt   <small>Gesund essen, besser leben.</small>
<b>FREITAG</b> 24.10.2025	Kabeljaufilet mit Petersiliensoße Gemüsemischung mit Möhren, Pastinaken, Zucchini und gelben Möhren, Kartoffeln Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben	D,G	Chili sin carne Eintopf (Tomaten, Mais, Kidneybohnen, Möhre-, Sellerie-, Lauchwürfel) mit Reiseinlage  Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben
<b>SAMSTAG</b> 25.10.2025	Käse- Lauchsuppe mit Rinderhackfleisch  Götterspeise	G,1,2,5 1,10	Nudeleintopf mit buntem Suppengemüse (Möhren, Blumenkohl, Lauch, Brokkoli, Erbsen, Sellerie, Zwiebeln, Weißkohl) Götterspeise   <small>Gesund essen, besser leben.</small>
<b>SONNTAG</b> 26.10.2025	Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsoße Erbsengemüse Kartoffelpüree  Pistazienpudding	G G G	
<b>Diätanforderungen werden von diesen Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten!</b>	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.  <small>Gesund essen, besser leben.</small>		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**