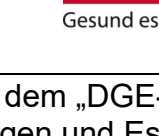
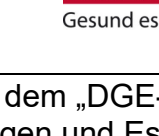
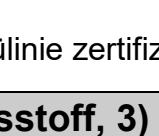


# Menüplan vom 26.10.-01.11.2026

| Caritas-Zentrum<br>Attendorn                                                                                                                                                                                                                                                                | Menü 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Menü 2                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MONTAG</b><br>26.10.2026                                                                                                                                                                                                                                                                 | Roter Heringssalat<br>Kartoffeln<br>Gurkensalat mit Dill in Essig-Öl-Dressing<br>Banane<br> D,10,7<br>10<br>Gesund essen, besser leben.                                                                                                                                                                           | Apfelpfannkuchen<br>mit Zimt und Zucker<br>Banane<br>a1,C,G                                                                                                                                                                                                           |
| <b>DIENSTAG</b><br>27.10.2026                                                                                                                                                                                                                                                               | Hähnchenragout in fruchtiger Currysoße (mit Fruchtcocktail)<br>Romanescogemüse<br>Reis<br>Schokoquark mit weißen Schokoladenraspeln<br>C<br>G<br>G<br> 2,10,7<br>10<br>Gesund essen, besser leben.                                                                                                              | Vollkornnudeln<br>Käsesauce mit Mandelblättchen<br>Blattsalat mit Essig-Öl-Soße<br>Schokoquark mit weißen Schokoladenraspeln<br>a1<br>2,G,h1<br>10<br>G                                                                                                               |
| <b>MITTWOCH</b><br>28.10.2026                                                                                                                                                                                                                                                               | Szegediner Schweinegulasch mit Sauerkraut<br>Kartoffelpüree<br>Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben<br>mit Vanillesoße<br>10<br>G<br>G<br> 10<br>Gesund essen, besser leben.                                                                                                                  | Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine, Zwiebeln und<br>Fetakäsewürfel)<br>Petersilienkartoffeln<br>Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone,<br>Orange und Trauben mit Vanillesoße<br>G<br>G<br>G                                                                 |
| <b>DONNERSTAG</b><br>29.10.2026                                                                                                                                                                                                                                                             | Rostbratwurst vom Schwein mit Currysoße<br>Röstitaler<br>Gelber Wachsböhnchensalat mit Joghurtdressing<br>Pfirsichkompott<br>I,5,10<br>G,10<br>10<br> 10<br>Gesund essen, besser leben.                                                                                                                         | Möhren- Kartoffeleintopf<br>mit gelben Linsen und Apfelstücken<br>Pfirsichkompott<br>G<br>10<br> 10<br>Gesund essen, besser leben.                                               |
| <b>FREITAG</b><br>30.10.2026                                                                                                                                                                                                                                                                | Paniertes Kabeljaufilet<br>Zitronensoße<br>Kartoffelpüree<br>Endiviensalat mit Joghurt-Kräuter dressing<br>Karamellpudding<br>a1,C,D<br>G<br>G<br>G,10<br>G<br> 10<br>Gesund essen, besser leben.                                                                                                               | Sauerkraut-ZucchiniPfanne mit<br>Schupfnudeln<br>Karamellpudding<br>a1,G,10<br>G                                                                                                                                                                                      |
| <b>SAMSTAG</b><br>31.10.2026                                                                                                                                                                                                                                                                | Rindfleischsuppe mit Markklößchen,<br>Nudeln und Gemüsewürfeln<br>(Möhre, Sellerie, Lauch)<br>Fruchtyoghurtbecher<br>a1,I<br>G<br> 10<br>Gesund essen, besser leben.                                                                                                                                            | Bunter Bohneneintopf (weiße Bohnen, dicke Bohnen, grüne Bohnen,<br>Kidneybohnen) mit Tomate und Naturreis<br>Fruchtyoghurtbecher<br>G<br>G<br> 10<br>Gesund essen, besser leben. |
| <b>Allerheiligen</b><br><b>SONNTAG</b><br>01.11.2026                                                                                                                                                                                                                                        | Rinderroulade mit Gurken und Schweinespeck<br>Rotkohl<br>Salzkartoffeln<br>Apfelkompott<br>3,J<br>10<br>10<br> 10<br>Gesund essen, besser leben.                                                                                                                                                                | Die Legende der Allergene entnehmen Sie bitte den Aushängen.<br>In unserer Küche wird handwerklich gearbeitet. Trotz größter Sorgfalt<br>können wir eine Kreuzkontamination nicht ausschließen.                                                                       |
| <b>Diätanforderungen</b><br><b>werden von diesen</b><br><b>Menüs abgeleitet.</b><br><b>Änderungen vorbehalten!</b>                                                                                                                                                                          | Die Angebote mit dem Fit im Alter Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard<br>für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen und Essen auf Rädern“<br>und wurden von der Deutschen<br>Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.<br> 10<br>Gesund essen, besser leben. | Bei Fragen und Anregungen rund um die Speisenversorgung wenden<br>Sie sich bitte an Nadine Neumann (Küchenleitung) im<br>St. Liborius. Telefon: 9541 – 74122                                                                                                          |
| <b>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</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                       |