

Menüplan vom 03.11.-09.11.2025

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1	Menü 2
MONTAG 03.11.2025	Kaiserschmarrn mit Rosinen a1,C,G Hausgemachtes warmes Apfelkompott Banane	Vollkornnudeln a1 Tomatensoße Spitzkohlsalat mit Petersilie in Joghurtsoße G,10 Banane <small>Gesund essen, besser leben.</small>
DIENSTAG 04.11.2025	Cordon Bleu vom Schwein (paniert, gefüllt mit Käse und Kochschinken) 3,a1, C,G Kartoffelpüree G Blattsalat mit Joghurtsoße G Vanillepudding G	Möhren-Kartoffel-Eintopf mit Petersilie G Vanillepudding G
MITTWOCH 05.11.2025	Hackfleisch-Zucchini-Pfanne (Rind) mit Schmelzkäse G Kartoffeln 1 Heidelbeerjoghurt G	Gefüllte Paprikaschote (Reis, Zwiebeln, Ei, Pilze, Mais) C Paprikasoße Bohnenmixsalat (grüne Bohnen, Kidneybohnen) mit gehackten Walnüssen, Walnussöl-Dressing h3,10 Heidelbeerjoghurt G <small>Gesund essen, besser leben.</small>
DONNERSTAG 06.11.2025	Putenbrustfilet natur mit Weißweinsauce G,12 Kaisergemüse (Broccoli, Blumenkohl, Karotten) Salzkartoffeln <small>Gesund essen, besser leben.</small> Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben	Rösti J,10 mit Waldpilzragout G Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben
FREITAG 07.11.2025	Fischstäbchen (Seelachsfilet) mit Dillsoße a1,D,G Kartoffeln Blattsalat in Joghurtsoße G Apfel <small>Gesund essen, besser leben.</small>	Spiegelei C Rahmspinat a4, G Kartoffelpüree G Apfel
SAMSTAG 08.11.2025	Wirsing Eintopf (Wirsing, Sellerie, Zwiebeln, Lauch und Kartoffelwürfeln) mit Mettwurst vom Schwein I Pana Cotta Becher 2,3,10 G	Saurer Schnittbohne Eintopf mit Kartoffeln G,10 Pana Cotta Becher G <small>Gesund essen, besser leben.</small>
SONNTAG 09.11.2025	Rindergeschnetzeltes aus der Keule G Broccoligemüse Salzkartoffeln Nougatpudding G <small>Gesund essen, besser leben.</small>	
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. <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