











Menüplan vom 19.01.-25.01.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
MONTAG 19.01.2026	<i>Dieses Menü ist das Wunsch einer Mitarbeiterin der Verwaltung:</i> Möhren-Kartoffeleintopf mit Mettwurst vom Schwein 3,4 Apfelmusquark G	Vegetarische Bolognese (Zucchini, Lauch, Tomate, Möhre, Zwiebeln, gehackte Walnüsse) h3 Vollkornnudeln a1 Selleriesalat mit Joghurtsoße G,I,10 Apfelmusquark G 
DIENSTAG 20.01.2026	Rührei C, G Rahmspinat a4, G Kartoffelpüree G Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben	Graupeneintopf mit Sellerie, Lauch und Kartoffeln a1, a3, I Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben 
MITTWOCH 21.01.2026	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 10 Milchreis G 
DONNERSTAG 22.01.2026	Hähnchenbrustgeschnetzeltes in süß saurer Soße F Nudeln a1 Möhrenrohkost in Joghurtdressing G,10 Hausgemachtes Kompott aus roten Beeren 	<i>Dieses Menü ist Wunsch eines Kunden unseres Angebots</i> „Essen auf Rädern“: Kaiserschmarrn ohne Rosinen a1, C, G Mirabellenkompott Hausgemachtes Kompott aus roten Beeren
FREITAG 23.01.2026	Brathering mit Zwiebelsoße a1, D, 1, 7 Kartoffeln Eisbergsalat mit Essig- Senf- Dressing J,10 Erdbeerpudding G 	Überbackener Tortellini Auflauf mit sahniger Tomatensoße, Paprika und Mais a1, C, G Erdbeerpudding G
SAMSTAG 24.01.2026	Linseneintopf mit Suppengemüse (Möhre, Sellerie, Lauch), Kartoffeln und Kasselerwürfel vom Schwein I 2,5,4 Pfirsich Maracuja Joghurt G 	Weißkohleintopf mit Kartoffelwürfeln G Pfirsich Maracuja Joghurt G
SONNTAG 25.01.2026	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße G, L, 10 Prinzessbohnen Herzoginkartoffeln Eisbecher Vanille G, 1 	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. 	Bei Fragen und Anregungen rund um die Speisenversorgung 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

