

Menüplan vom 08.12.-14.12.2025

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
MONTAG 08.12.2025	Eier in Senfsoße Pariser Karotten mit Petersilie Kartoffeln Birne  Gesund essen, besser leben.	Sauerkraut mit weißen Bohnen Kartoffelpüree Birne
DIENSTAG 09.12.2025	<i>Dieses Menü ist Wunsch von Bewohnern aus dem Liborius:</i> Wirsingroulade gefüllt mit Schweinefleisch Specksoße (Schwein) Kartoffelpüree Nussquark	Kleine Kartoffeln in Sesam geschwenkt mit Kräuterquark und Lauchzwiebeln Eisbergsalat mit Walnussöl-Soße Nussquark  Gesund essen, besser leben.
MITTWOCH 10.12.2025	Hühnerfrikassee mit Pilzen und Spargel Kartoffeln Chinakohlsalat in Essig-Öl-Dressing Hausgemachtes Pflaumenkompott  Gesund essen, besser leben.	Heidelbeerpfannekuchen mit Puderzucker Hausgemachtes Pflaumenkompott
DONNERSTAG 11.12.2025	Kassler Nacken vom Schwein, Soße Grünkohl Kartoffeln Kirschjoghurt	Zucchini- rote Linsen-Auflauf mit Vollkornnudeln Tomatensalat mit Essig- Senf- Dressing und Basilikum Kirschjoghurt  Gesund essen, besser leben.
FREITAG 12.12.2025	Kabeljaufilet mit Petersiliensoße Gemüsemischung mit Möhren, Pastinaken, Zucchini und gelben Möhren, Kartoffeln Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben  Gesund essen, besser leben.	Chili sin carne Eintopf (Tomaten, Mais, Kidneybohnen, Möhre-, Sellerie-, Lauchwürfel) mit Reiseinlage Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben
SAMSTAG 13.12.2025	Käse- Lauchsuppe mit Rinderhackfleisch Götterspeise	Nudeleintopf mit buntem Suppengemüse (Möhren, Blumenkohl, Lauch, Brokkoli, Erbsen, Sellerie, Zwiebeln, Weißkohl) Götterspeise  Gesund essen, besser leben.
3.Advent SONNTAG 14.12.2025	Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsoße Erbsengemüse Kartoffelpüree Pistazienpudding	
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 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		