

Menüplan vom 15.12.-21.12.2025

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
MONTAG 15.12.2025	Gebackener Camembert a1,G Birne mit Preiselbeeren G Kartoffelpüree Quarkspeise mit Mandarinen G	Kohlrabi Eintopf mit Kartoffel- und Birnenwürfeln G,I  Quarkspeise mit Mandarinen G Gesund essen, besser leben.
DIENSTAG 16.12.2025	Heringsstipp C,D,G,I,J,7 Kartoffeln Gurkensalat mit Dill in Essig-Öl-Dressing 10 Apfel  Gesund essen, besser leben.	Milchreis G Heiße Kirschsoße Apfel
MITTWOCH 17.12.2025	Paniertes Hähnchenschnitzel, Tomatensoße a1 Blumenkohl Naturreis Grießbrei a1,G  Gesund essen, besser leben.	Brokkoli-Ravioli-Pfanne a1,C,G mit getrockneten Tomaten geröstete Mandelblättchen h1 Grießbrei a1,G
DONNERSTAG 18.12.2025	Putengeschnetzeltes aus der Keule Gyros Art in Soße Bunte Nudeln Chinakohlsalat in Joghurt- Soße 10 Erdbeerjoghurt G  Gesund essen, besser leben.	<i>Dieses Menü ist Wunsch einer Bewohnerin des Hauses Mutter Anna</i> Dicke Bohnen Kartoffel Stampf G Erdbeerjoghurt G
FREITAG 19.12.2025	Paniertes Schollenfilet, Senfsoße a1,D,G,I,J Kartoffelpüree G Eisbergsalat mit Joghurt- Kräuter- Dressing G,10 Nektarinenpudding G  Gesund essen, besser leben.	Gekochtes Ei C Blattspinat in Rahm G Kartoffelpüree G Nektarinenpudding G
SAMSTAG 20.12.2025	Weißer Bohnensuppe mit Sellerie und Lauch, Kartoffeln und Bockwurst vom Schwein a1,I 2,5,3 Mandarinen	Blumenkohl- Kichererbsen- Kartoffeleintopf mit Petersilie und Sesam K  Gesund essen, besser leben. Mandarinen
4.Advent SONNTAG 21.12.2025	Rinderbraten aus der Semmerrolle mit Soße Prinzessböhnchen Kartoffelkroketten Eisbecher Erdbeere G  Gesund essen, besser leben.	
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		