

Menüplan vom 26.01.-01.02.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 	
M O N T A G 26.01.2026	Eier in Senfsoße Pariser Karotten mit Petersilie Kartoffeln Clementine  Gesund essen, besser leben.	C,I,J Sauerkraut mit weißen Bohnen Kartoffelpüree Clementine	10 G
D I E N S T A G 27.01.2026	Hausgemachte Frikadellen aus Rinder- und Schweinehack Rotkohl Kartoffelpüree Nussquark	a1,C,J 10 G G Kleine Kartoffeln in Sesam geschwenkt mit Kräuterquark und Lauchzwiebeln Eisbergsalat mit Walnussöl-Soße Nussquark	K G h3,10  Gesund essen, besser leben. G
M I T T W O C H 28.01.2026	Hühnerfrikassee mit Pilzen und Spargel Reis Chinakohlsalat in Essig-Öl-Dressing Hausgemachtes Pflaumenkompott	G,I 10  Gesund essen, besser leben. Heidelbeerpannekuchen mit Puderzucker Hausgemachtes Pflaumenkompott	a1,C,G
D O N N E R S T A G 29.01.2026	Kassler Nacken vom Schwein, Soße Grünkohl Kartoffeln Kirschjoghurt	3,4 a4, J G Zucchini- rote Linsen-Auflauf mit Vollkornnuedeln Tomatensalat mit Essig- Senf- Dressing und Basilikum Kirschjoghurt	a1,C,G J,10  Gesund essen, besser leben. G
F R E I T A G 30.01.2026	Kabeljaufilet mit Petersiliensoße Gemüsemischung mit Möhren, Pastinaken, Zucchini und gelben Möhren, Kartoffeln Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben	D,G  Gesund essen, besser leben. Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben	I Chili sin carne Eintopf (Tomaten, Mais, Kidneybohnen, Möhre-, Sellerie-, Lauchwürfel) mit Reiseinlage Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben
S A M S T A G 31.01.2026	Käse- Lauchsuppe mit Rinderhackfleisch Götterspeise	G,1,2,5 1,10  Gesund essen, besser leben. Götterspeise	a1,C I  Gesund essen, besser leben. 1,10
S O N N T A G 01.02.2026	Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsoße Rosenkohlgemüse Kartoffelpüree Pistazienpudding	G G G  Gesund essen, besser leben. 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.	 Gesund essen, besser leben.	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