











Menüplan vom 26.01.-01.02.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
MONTAG 26.01.2026	Eier in Senfsoße Pariser Karotten mit Petersilie Kartoffeln  Clementine	Sauerkraut mit weißen Bohnen Kartoffelpüree Clementine
DIENSTAG 27.01.2026	Hausgemachte Frikadellen aus Rinder- und Schweinehack Rotkohl Kartoffelpüree Nussquark	Kleine Kartoffeln in Sesam geschwenkt mit Kräuterquark und Lauchzwiebeln Eisbergsalat mit Walnussöl-Soße  Nussquark
MITTWOCH 28.01.2026	Hühnerfrikassee mit Pilzen und Spargel Reis Chinakohlsalat in Essig-Öl-Dressing  Hausgemachtes Pflaumenkompott	Heidelbeerpfannekuchen mit Puderzucker Hausgemachtes Pflaumenkompott
DONNERSTAG 29.01.2026	Kassler Nacken vom Schwein, Soße Grünkohl Kartoffeln Kirschjoghurt	Zucchini- rote Linsen-Auflauf mit Vollkornnudeln Tomatensalat mit Essig- Senf- Dressing und Basilikum  Kirschjoghurt
FREITAG 30.01.2026	Kabeljaufilet mit Petersiliensoße Gemüsemischung mit Möhren, Pastinaken, Zucchini und gelben Möhren, Kartoffeln Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben 	Chili sin carne Eintopf (Tomaten, Mais, Kidneybohnen, Möhre-, Sellerie-, Lauchwürfel) mit Reiseinlage Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben
SAMSTAG 31.01.2026	Käse- Lauchsuppe mit Rinderhackfleisch Götterspeise	Nudeleintopf mit buntem Suppengemüse (Möhren, Blumenkohl, Lauch, Brokkoli, Erbsen, Sellerie, Zwiebeln, Weißkohl)  Götterspeise
SONNTAG 01.02.2026	Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsoße Rosenkohl Gemüse Kartoffelpüree  Pistazienpudding	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		