

Menüplan vom 02.02.-08.02.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
M O N T A G 02.02.2026	Putengeschnetzeltes aus der Keule in Soße Gyros Art Blumenkohl Kartoffeln Erdbeerjoghurt	Weiße Bohnensuppe mit Sellerie und Lauch, Kartoffeln  Gesund essen, besser leben.
D I E N S T A G 03.02.2026	Herdingsstipp Kartoffeln Gurkensalat mit Dill in Essig-Öl-Dressing Banane	C,D,G,I,J,7  Gesund essen, besser leben.
M I T T W O C H 04.02.2026	Paniertes Hähnchenschnitzel, Tomatensoße Naturreis Chinakohlsalat in Joghurt- Soße Grießbrei	a1  Gesund essen, besser leben.
D O N N E R S T A G 05.02.2026	<i>Dieses Menü ist ein Wunsch von Gästen aus der Tagespflege</i> Gebackener Camembert Birne mit Preiselbeeren Kartoffelpüree Quarkspeise mit Mandarinchen	a1,G G G a1,G
F R E I T A G 06.02.2026	Paniertes Schollenfilet, Senfsoße Kartoffelpüree Eisbergsalat mit Joghurt- Kräuter- Dressing Nektarinengratin	a1,D,G,I,J G G,10 G
S A M S T A G 07.02.2026	<i>Dieses Menü ist Wunsch einer Bewohnerin aus dem Liborius</i> Dicke Bohnen Kartoffel Stampf mit Schweinespeck Apfelsine	G 3,5 K
S O N N T A G 08.02.2026	Rinderbraten aus der Semerrolle mit Soße Prinzessböhnen Kartoffelkroketten Eisbecher Erdbeere	  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.
<p>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</p>		