











Menüplan vom 09.02.-15.02.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
MONTAG 09.02.2026	Kaiserschmarrn mit Rosinen a1,C,G Hausgemachtes warmes Apfelkompott Mandarinen	Vollkornnudeln a1 Tomatensoße Bohnenmixsalat (grüne Bohnen, Kidneybohnen)  h3,10 mit gehackten Walnüssen, Walnussöl-Dressing Mandarinen
DIENSTAG 10.02.2026	Cordon Bleu vom Schwein 3,a1, C,G (paniert, gefüllt mit Käse und Kochschinken)  G Kartoffelpüree G Blattsalat mit Joghurtsoße G Vanillepudding G	Grünkohl-Kartoffel-Eintopf a4 Vanillepudding G
MITTWOCH 11.02.2026	<i>Dieses Menü ist das Rezept einer Mitarbeiterin aus der Verwaltung:</i> Grüne Bohnen-Hackfleisch-Pfanne (Rind) Kartoffeln Heidelbeerjoghurt G	Gefüllte Paprikaschote (Reis, Zwiebeln, Ei, Pilze, Mais) C Paprikasoße Spitzkohlsalat mit Petersilie in Joghurtsoße  G,10 Heidelbeerjoghurt G
DONNERSTAG 12.02.2026	Putenbrustfilet natur mit Weißweinsauce G,12 Kaisergemüse (Broccoli, Blumenkohl, Karotten)  G Salzkartoffeln Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben	Rösti J,10 mit Waldpilzragout G Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben
FREITAG 13.02.2026	Fischstäbchen (Seelachsfilet) mit Dillsoße a1,D,G Kartoffeln Blattsalat in Joghurtsoße G Apfel 	Spiegelei C Rahmspinat a4, G Kartoffelpüree G Apfel
SAMSTAG 14.02.2026	Wirsing Eintopf I (Wirsing, Sellerie, Zwiebeln, Lauch und Kartoffelwürfeln) mit Mettwurst vom Schwein 2,3,10 Pana Cotta Becher G	Saurer Schnittbohne Eintopf mit Kartoffeln G,10  Pana Cotta Becher G
SONNTAG 15.02.2026	Rindergeschnetzeltes aus der Keule G Broccoligemüse Salzkartoffeln  Nougatpudding G	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 Speisversorgung 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		