

# Menüplan vom 09.02.-15.02.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
<b>M O N T A G</b> <b>09.02.2026</b>	Kaiserschmarrn mit Rosinen Hausgemachtes warmes Apfelkompott  Mandarinen	a1,C,G  Vollkornnudeln Tomatensoße Bohnenmixsalat (grüne Bohnen, Kidneybohnen) mit gehackten Walnüssen, Walnussöl-Dressing Mandarinen
<b>D I E N S T A G</b> <b>10.02.2026</b>	Cordon Bleu vom Schwein (paniert, gefüllt mit Käse und Kochschinken) Kartoffelpüree Blattsalat mit Joghurtsosse Vanillepudding	 3,a1, C,G G G G  Grünkohl-Kartoffel-Eintopf  Vanillepudding
<b>M I T T W O C H</b> <b>11.02.2026</b>	<i>Dieses Menü ist das Rezept einer Mitarbeiterin aus der Verwaltung:</i> Grüne Bohnen-Hackfleisch-Pfanne (Rind) Kartoffeln  Heidelbeerjoghurt	Gefüllte Paprikaschote (Reis, Zwiebeln, Ei, Pilze, Mais) Paprikasoße Spitzkohlsalat mit Petersilie in Joghurtsosse   G,10 G  Heidelbeerjoghurt
<b>D O N N E R S T A G</b> <b>12.02.2026</b>	Putenbrustfilet natur mit Weißweinsosse Kaisergemüse (Broccoli, Blumenkohl, Karotten) Salzkartoffeln  Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben	 G,12  Rösti mit Waldpilzragout  Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben
<b>F R E I T A G</b> <b>13.02.2026</b>	Fischstäbchen (Seelachsfilet) mit Dillsoße Kartoffeln Blattsalat in Joghurtsosse  Apfel	 a1,D,G G  Spiegelei Rahmspinat Kartoffelpüree  Apfel
<b>S A M S T A G</b> <b>14.02.2026</b>	Wirsingeintopf (Wirsing, Sellerie, Zwiebeln, Lauch und Kartoffelwürfeln) mit Mettwurst vom Schwein Pana Cotta Becher	I  2,3,10 G  Saurer Schnittbohneneintopf mit Kartoffeln   G,10 G  Pana Cotta Becher
<b>S O N N T A G</b> <b>15.02.2026</b>	Rinder geschnetzeltes aus der Keule 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.
<b>Diätanforderungen werden von diesen Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten!</b>	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