

Menüplan vom 16.02.-22.02.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
Rosenmontag M O N T A G 16.02.2026	Ofensuppe mit Schweinefleisch, Tomaten, Paprika, Mais, Zwiebeln, Ananas, Pilzen und Erbsen Baguettebrötchen Birne	10,I,7 a1 Milchreis mit heißen exotischen Früchten Birne
Veilchendienstag D I E N S T A G 17.02.2026	Schweineschnitzel mit Paprikasoße Kartoffeln Farmersalat (Möhre, Weißkohl, Ananas) Mango Joghurt	a1,C,7 2,I G Nudeleintopf mit Sellerie, Lauch und Möhren Mango Joghurt
MITTWOCH 18.02.2026	Hähnchenbrustfilet mit grünem Pesto (italienische Würzpaste mit Basilikum, Cashewkernen, Olivenöl und Parmesan) Kartoffelpüree Blattsalat mit Joghurt- Kräuter- Soße Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben	h4,G,10 G G Marillenknödel mit heißer Himbeersoße Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben
DONNERSTAG 19.02.2026	Dieses Menü ist Wunsch von Bewohnern aus dem Liborius: Wirsingroulade gefüllt mit Schweinefleisch Specksoße (Schwein) Kartoffelpüree Cappuccinopudding	a1 4 G G Vollkornreispfanne mit Pilzen, Möhren und Zwiebeln, Käsesoße Eisbergsalat mit Essig- Öl – Dressing Cappuccinopudding
FREITAG 20.02.2026	Gedünsteter Lachs, Petersiliensoße Salzkartoffeln Blattsalat in Essig- Öl- Soße Sahnepudding	10 G G Käsespätzle mit Zwiebeln Blattsalat in Essig-Öl-Soße Sahnepudding
SAMSTAG 21.02.2026	Kartoffelsuppe mit Gemüestreifen (Möhre, Sellerie, Lauch) und Fleischwurst (Schwein) Kiwi	3,5,10 I I Gemüseeintopf mit Staudensellerie, Zwiebeln, roten Linsen, Petersilie und Kartoffelwürfeln Kiwi
SONNTAG 22.02.2026	Spießbraten vom Schwein gefüllt mit Backpflaume, Soße Blumenkohl Salzkartoffeln Eisbecher Schoko	I,10,3,2 G 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.	 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