










Menüplan vom 16.02.-22.02.2026

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