

Menüplan vom 23.02.-01.03.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
M O N T A G 23.02.2026	<p>Roter Heringssalat Kartoffeln Gurkensalat mit Dill in Essig-Öl-Dressing Banane</p> <div style="text-align: right; margin-top: -20px;">  <small>Gesund essen, besser leben.</small> </div>	<p>D,10,7 10</p> <p>Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker Banane</p> <p>a1,C,G</p>
D I E N S T A G 24.02.2026	<p>Hähnchenragout in fruchtiger Currysoße (mit Fruchtcocktail) Romanescogemüse Reis Schokoquark mit weißen Schokoladenraspeln</p>	<p>C G</p> <p>Vollkornnuedeln Käsesauce mit Mandelblättchen Blattsalat mit Essig-Öl-Soße Schokoquark mit weißen Schokoladenraspeln</p> <p>a1 2,G, h1 10 G</p> <div style="text-align: right; margin-top: -20px;">  <small>Gesund essen, besser leben.</small> </div>
M I T T W O C H 25.02.2026	<p><i>Dieses Menü ist Wunsch eines Bewohners in St. Liborius:</i> Fleischkäse (Schwein) Sauerkraut Kartoffelpüree Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben</p>	<p>J,3,5,10 10 G</p> <p>Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine, Zwiebeln und Fetakäsewürfel) Petersilienkartoffeln Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben</p> <p>G</p> <div style="text-align: right; margin-top: -20px;">  <small>Gesund essen, besser leben.</small> </div>
D O N N E R S T A G 26.02.2026	<p>Rostbratwurst vom Schwein mit Currysoße Röstitaler Gelber Wachsböhnchensalat mit Joghurtdressing Pfirsichkompost</p>	<p>I,5,10 G,10 10</p> <p>Möhren- Kartoffeleintopf mit gelben Linsen und Apfelstücken Pfirsichkompost</p> <p>G</p> <div style="text-align: right; margin-top: -20px;">  <small>Gesund essen, besser leben.</small> </div>
F R E I T A G 27.02.2026	<p>Paniertes Kabeljaufilet Kartoffelpüree Endiviensalat mit Joghurt-Kräuterdressing Karamellpudding</p> <div style="text-align: right; margin-top: -20px;">  <small>Gesund essen, besser leben.</small> </div>	<p>a1,C,D G G,10 G</p> <p>Sauerkraut-Zucchinipfanne mit Schupfnuedeln Karamellpudding</p> <p>a1,G,10 G</p>
S A M S T A G 28.02.2026	<p>Rindfleischsuppe mit Markklößchen, Nudeln und Gemüsewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch) Fruchtjoghurtbecher</p>	<p>a1,I G</p> <p>Bunter Bohneneintopf (weiße Bohnen, dicke Bohnen, grüne Bohnen, Kidneybohnen) mit Tomate und Naturreis Fruchtjoghurtbecher</p> <div style="text-align: right; margin-top: -20px;">  <small>Gesund essen, besser leben.</small> </div>
S O N N T A G 01.03.2026	<p>Rindergulasch Rotkohl Salzkartoffeln Apfelkompost</p> <div style="text-align: right; margin-top: -20px;">  <small>Gesund essen, besser leben.</small> </div>	<p>G,I 10 10</p> <p>Die Legende der Allergene entnehmen Sie bitte den Aushängen. In unserer Küche wird handwerklich gearbeitet. Trotz größter Sorgfalt können wir eine Kreuzkontamination nicht ausschließen.</p>
Diätanforderungen werden von diesen Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten!	<p>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.</p> <div style="text-align: right; margin-top: -20px;">  <small>Gesund essen, besser leben.</small> </div>	<p>Bei Fragen und Anregungen rund um die Speisenversorgung wenden Sie sich bitte an Nadine Neumann (Küchenleitung) im St. Liborius. Telefon: 9541 – 74122</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