











# Menüplan vom 23.02.-01.03.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
<b>MONTAG</b> 23.02.2026	Roter Heringssalat Kartoffeln Gurkensalat mit Dill in Essig-Öl-Dressing Banane  Gesund essen, besser leben.	Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker Banane a1,C,G
<b>DIENSTAG</b> 24.02.2026	Hähnchenragout in fruchtiger Currysoße (mit Fruchtcocktail) Romanescogemüse Reis Schokoquark mit weißen Schokoladenraspeln C G	Vollkornnudeln Käsesauce mit Mandelblättchen Blattsalat mit Essig-Öl-Soße Schokoquark mit weißen Schokoladenraspeln  Gesund essen, besser leben.
<b>MITTWOCH</b> 25.02.2026	<i>Dieses Menü ist Wunsch eines Bewohners in St. Liborius:</i> Fleischkäse (Schwein) Sauerkraut Kartoffelpüree Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben J,3,5,10 10 G	Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine, Zwiebeln und Fetakäsewürfel) Petersilienkartoffeln Obstsalat aus Apfel, Birne, Melone, Orange und Trauben  Gesund essen, besser leben.
<b>DONNERSTAG</b> 26.02.2026	Rostbratwurst vom Schwein mit Currysoße Röstitaler Gelber Wachsböhnchensalat mit Joghurtdressing Pfirsichkompott I,5,10 G,10 10	Möhren- Kartoffeleintopf mit gelben Linsen und Apfelstücken Pfirsichkompott  Gesund essen, besser leben.
<b>FREITAG</b> 27.02.2026	Paniertes Kabeljaufilet Kartoffelpüree Endiviensalat mit Joghurt-Kräuter dressing Karamellpudding  Gesund essen, besser leben.	Sauerkraut-ZucchiniPfanne mit Schupfnudeln Karamellpudding a1,G,10 G
<b>SAMSTAG</b> 28.02.2026	Rindfleischsuppe mit Markklößchen, Nudeln und Gemüsewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch) Fruchtojoghurtbecher a1,I G	Bunter Bohneneintopf (weiße Bohnen, dicke Bohnen, grüne Bohnen, Kidneybohnen) mit Tomate und Naturreis Fruchtojoghurtbecher  Gesund essen, besser leben.
<b>SONNTAG</b> 01.03.2026	Rindergulasch Rotkohl Salzkartoffeln Apfelkompott  Gesund essen, besser leben.	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
<b>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</b>		