

Menüplan vom 04.03.-10.03.2024

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
MONTAG 04.03.2024	Mettwurst (Schwein) Grünkohl Salzkartoffel Banane	Kohlrabi Eintopf mit Kartoffel- und Birnenwürfeln Banane
DIENSTAG 05.03.2024	Heringsstipp Kartoffeln Chinakohlsalat mit Kresse in Essig-Öl-Dressing Himbeerequark	Brokkoli-Ravioli-Pfanne mit getrockneten Tomaten geröstete Mandelblättchen Himbeerequark
MITTWOCH 06.03.2024	Schweinelachsbraten mit Soße Blumenkohl Salzkartoffeln Erdbeerpudding	<i>Dieses Menü ist Wunsch einer Bewohnerin:</i> Milchreis mit Apfelmus und Zimt Erdbeerpudding
DONNERSTAG 07.03.2024	Putengeschnetzeltes in Kräutersoße Nudeln Gurkensalat in Essig- Öl- Soße Grießbrei	Gebackener Camembert Birne mit Preiselbeeren Kartoffelpüree Grießbrei
FREITAG 08.03.2024	Paniertes Schollenfilet, Senfsoße Vollkornreis Eisbergsalat mit Joghurt- Kräuter- Dressing Nektarinenpudding	Gekochtes Ei Mangold in Rahm Salzkartoffeln Nektarinenpudding
SAMSTAG 09.03.2024	Weißer Bohnensuppe mit Sellerie und Lauch, Kartoffeln und Bockwurst vom Schwein Birne	Blumenkohl- Kichererbsen- Kartoffeleintopf mit Petersilie und Sesam Birne
SONNTAG 10.03.2024	Rinderbraten mit Soße Prinzessböhnchen Kartoffelkroketten Eisbecher Nuss	
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.	Anspruchspartner: Bei Fragen und Anregungen rund um die Speisenversorgung wenden Sie sich bitte an Tatjana Hülsmann (Hauswirtschaftsleitung) im St. Liborius.

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