












Menüplan vom 11.03.-17.03.2024

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
MONTAG 11.03.2024	Grobe Bratwurst vom Schwein mit Rotkohl und Kartoffeln Kiwi  Gesund essen, besser leben.	Vollkornnudeln Tomatensoße Spitzkohlsalat mit Petersilie in Joghurtsoße Kiwi  Gesund essen, besser leben.
DIENSTAG 12.03.2024	Cordon Bleu vom Schwein (paniert, gefüllt mit Käse und Kochschinken) Kartoffelpüree Blattsalat mit Joghurtsoße Vanillepudding  Gesund essen, besser leben.	Möhren-Kartoffel-Eintopf mit Petersilie Vanillepudding Gefüllte Paprikaschote (Reis, Zwiebeln, Ei, Pilze, Mais) Paprikasoße Bohnenmixsalat (grüne Bohnen, Kidneybohnen) mit gehackten Walnüssen, Walnussöl-Dressing Blaubeerquark  Gesund essen, besser leben.
MITTWOCH 13.03.2024	Hackfleisch-Zucchini-Pfanne (Rind) Kartoffeln Blaubeerquark	Gefüllte Paprikaschote (Reis, Zwiebeln, Ei, Pilze, Mais) Paprikasoße Bohnenmixsalat (grüne Bohnen, Kidneybohnen) mit gehackten Walnüssen, Walnussöl-Dressing Blaubeerquark
DONNERSTAG 14.03.2024	Gebratene Putenschnitzel natur mit Weißweinsauce Kaisergemüse (Broccoli, Blumenkohl, Karotten) Salzkartoffeln Aprikosenkompott  Gesund essen, besser leben.	Rösti mit Spargelragout Aprikosenkompott
FREITAG 15.03.2024	Fischstäbchen (Seelachsfilet) mit Dillsoße Kartoffeln Blattsalat in Joghurtsoße Banane  Gesund essen, besser leben.	Spiegelei Stielmus Kartoffelpüree Banane
SAMSTAG 16.03.2024	Saurer Schnittbohneintopf mit Mettwurst vom Schwein Milchreisbecher	Wirsingintopf (Wirsing, Sellerie, Zwiebeln, Lauch und Kartoffelwürfeln) Milchreisbecher  Gesund essen, besser leben.
SONNTAG 17.03.2024	Rindergeschnetzeltes Broccoligemüse Salzkartoffeln Nougatpudding  Gesund essen, besser leben.	
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.	Ansprechpartner: 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