










Menüplan vom 18.03.-24.03.2024

| Caritas-Zentrum Attendorn | Menü 1  | Menü 2  |
|--|---|---|
| MONTAG 18.03.2024 | Schweineschnitzel mit Zigeunersoße (Paprikasoße) a1,C,7 Kohlrabi in Butter geschwenkt Kartoffeln mit Kresse Cappuccinopudding G | Nudeleintopf mit Sellerie, Lauch und Möhren a1,l  Gesund essen, besser leben. Cappuccinopudding G |
| DIENSTAG 19.03.2024 | Gedünsteter Lachs, Petersiliensoße D,G Salzkartoffeln Blattsalat und Kresse in Essig- Öl- Soße 10  Gesund essen, besser leben. Sahnepudding G | Käsespätzle a1,G,2 Blattsalat und Kresse in Essig-Öl-Soße 10 Sahnepudding G |
| MITTWOCH 20.03.2024 | Hähnchenbrustfilet mit grünem Pesto (italienische Würzpaste mit Basilikum, Pinienkernen, Olivenöl und Parmesan) H,G,10 Kartoffelpüree G Tomatensalat mit Joghurt- Kräuter- Soße G Obstsalat aus Mango und Ananas | Marillenknödel mit heißer Himbeersoße a1, C, G Obstsalat aus Mango und Ananas |
| DONNERSTAG 21.03.2024 | Bolognese mit Rinderhack a1 Nudeln Apfel | Vollkornreispfanne mit Pilzen, Möhren und Zwiebeln, Käsesoße G,l,2 Eisbergsalat mit Essig- Öl – Dressing 10  Gesund essen, besser leben. Apfel |
| FREITAG 22.03.2024 | Kartoffelreibplätzchen mit Apfelmus a4,C Quarkspeise mit Honig und Rosinen G | Schnittbohnen-Kartoffel-Eintopf G  Gesund essen, besser leben. Quarkspeise mit Honig und Rosinen G |
| SAMSTAG 23.03.2024 | Ofensuppe mit Schweinefleisch, Tomaten, Paprika, Mais, Zwiebeln, Ananas, Pilzen und Erbsen 10,l,7 Baguettebrötchen a1 Pflaumen | Gemüseintopf mit Staudensellerie, Zwiebeln, roten Linsen, Petersilie und Kartoffelwürfeln l  Gesund essen, besser leben. Pflaumen |
| SONNTAG 24.03.2024 | Spießbraten vom Schwein gefüllt mit Mett , Soße l,10,3,2 Blumenkohl Salzkartoffeln Eisbecher Schoko G  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