











# Menüplan vom 01.04.-07.04.2024

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
<b>Ostermontag MONTAG 01.04.2024</b>	Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsauce G Spätzle a1,C Gurkensalat mit klarem Dilldressing G,10  Gesund essen, besser leben.	Schokoladenpudding G
<b>DIENSTAG 02.04.2024</b>	Kartoffelsalat C,J Bockwurst vom Schwein 2,5,10 Senf und Ketchup J Birnendickmilch G	Vollkornnudeln a1 Waldpilzsoße I,G Blattsalat mit Kresse in Essig-Öl-Soße 10  Gesund essen, besser leben. G
<b>MITTWOCH 03.04.2024</b>	Hähnchenroulade gefüllt mit Spinat, Soße G Broccoligemüse a1 Nudeln G Quarkspeise mit Himbeeren G	Vegetarische Bauernpfanne C,G (Kartoffeln, Ei, Mais, Lauchzwiebeln) dazu Kräuterquark G Weißkohlsalat mit klarem Dressing 10  Gesund essen, besser leben. G
<b>DONNERSTAG 04.04.2024</b>	Hausgemachte Klopse nach Königsberger Art a1,C,G,J aus Rinder- und Schweinehack mit Kapernsoße Rote Bete Gemüse 7 Petersilienkartoffeln Banane	Gemüseaultaschen in Brühe geschwenkt a1,C,F,I Linsensalat mit Apfel und Sonnenblumenkernen J,10  Gesund essen, besser leben. Banane
<b>FREITAG 05.04.2024</b>	Backfisch (paniertes Seelachsfilet) a1,C,D,G Blattspinat a4,G Kartoffeln  Gesund essen, besser leben. Erdbeerkompott	Grießbrei a1,G mit heißen exotischen Früchten 10 Erdbeerkompott
<b>SAMSTAG 06.04.2024</b>	Erbseneintopf mit gewürfeltem Suppengemüse I (Möhre, Sellerie und Lauch), Kartoffeln und geräucherten Schinkenwürfeln vom Schwein 2,3,10 Apfel  Gesund essen, besser leben.	Kartoffelcremesuppe mit Gemüsestreifen G,I (Möhre, Sellerie, Lauch) Apfel
<b>SONNTAG 07.04.2024</b>	Rinderroulade gefüllt mit Schweinespeck und Gurken, Soße 3, J Romanescogemüse Salzkartoffeln  Gesund essen, besser leben. Moccapudding G,1	
<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.	Ansprechpartner: Bei Fragen und Anregungen rund um die Speisenversorgung wenden Sie sich bitte an Tatjana Hülsmann (Hauswirtschaftsleitung) im St. Liborius.
<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>		