

# Menüplan vom 24.06.-30.06.2024

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1	Menü 2
<b>MONTAG</b> 24.06.2024	<p><i>Dieses Menü ist Wunsch unserer Kunden aus der Tagespflege:</i></p> <p>Schweineschnitzel mit Paprikasoße a1,C,7 Spargelstückchen in Butter geschwenkt Kartoffeln mit Kresse Aprikosen</p>	<p>Nudeleintopf mit Sellerie, Lauch und Möhren a1,l</p> <p style="text-align: right;"> Gesund essen, besser leben.</p> <p>Aprikosen</p>
<b>DIENSTAG</b> 25.06.2024	<p>Gedünsteter Lachs, Petersiliensoße D,G Salzkartoffeln 10 Blattsalat und Kresse in Essig- Öl- Soße G</p> <p style="text-align: right;"> Gesund essen, besser leben.</p> <p>Sahnepudding</p>	<p><i>Dieses Menü ist ein Rezept unserer Kollegin Silvia aus der Großküche:</i></p> <p>Überbackener Tortellini Auflauf a1,C,G mit sahniger Tomatensoße, Paprikawürfeln und Mais Sahnepudding G</p>
<b>MITTWOCH</b> 26.06.2024	<p>Hähnchenbrustfilet mit grünem Pesto (italienische Würzpaste mit Basilikum, Cashewkernen, Olivenöl und Parmesan) H,G,10 Kartoffelpüree G Tomatensalat mit Joghurt- Kräuter- Soße G Obstsalat aus Mango und Ananas</p> <p style="text-align: right;"> Gesund essen, besser leben.</p>	<p>Marillenknödel mit heißer Himbeersoße a1, C, G</p> <p>Obstsalat aus Mango und Ananas</p>
<b>DONNERSTAG</b> 27.06.2024	<p>Bolognese mit Rinderhack a1 Nudeln</p> <p>Cappuccinopudding G</p>	<p>Vollkornreispfanne mit Pilzen, Möhren und Zwiebeln, Käsesoße G,l,2 Eisbergsalat mit Essig- Öl – Dressing 10</p> <p style="text-align: right;"> Gesund essen, besser leben.</p> <p>Cappuccinopudding G</p>
<b>FREITAG</b> 28.06.2024	<p><i>Dieses Menü ist Wunsch von Bewohnern und Kunden des Angebots</i></p> <p><i>Essen auf Rädern:</i> Kartoffelreibplätzchen mit Apfelmus a4,C Quarkspeise mit Honig und Rosinen G</p>	<p>Schnittbohnen-Kartoffel-Eintopf G</p> <p style="text-align: right;"> Gesund essen, besser leben.</p> <p>Quarkspeise mit Honig und Rosinen G</p>
<b>SAMSTAG</b> 29.06.2024	<p>Ofensuppe mit Schweinefleisch, Tomaten, Paprika, Mais, Zwiebeln, Ananas, Pilzen und Erbsen 10,l,7 Baguettebrötchen a1 Nektarine</p>	<p>Gemüse Eintopf mit Staudensellerie, Zwiebeln, roten Linsen, Petersilie und Kartoffelwürfeln l</p> <p style="text-align: right;"> Gesund essen, besser leben.</p> <p>Nektarine</p>
<b>SONNTAG</b> 30.06.2024	<p>Spießbraten vom Schwein gefüllt mit Mett, Soße l,10,3,2 Blumenkohl Salzkartoffeln</p> <p style="text-align: right;"> Gesund essen, besser leben.</p> <p>Eisbecher Schoko G</p>	
<b>Diätanforderungen werden von diesen Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten!</b>	<p>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.</p> <p style="text-align: right;"> Gesund essen, besser leben.</p>	<p>Ansprechpartner: Bei Fragen und Anregungen rund um die Speisenversorgung wenden Sie sich bitte an Tatjana Hülsmann (Hauswirtschaftsleitung) im St. Liborius</p>

**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**