

# Menüplan vom 15.07.-21.07.2024

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1	Menü 2
<b>MONTAG</b> 15.07.2024	Mettwurst vom Schwein 3,4 Spitzkohl in Rahm G Salzkartoffeln  Banane	Vegetarische Bolognese (Zucchini, Lauch, Tomate, Möhre, Zwiebeln, gehackte Walnüsse) h3 Vollkornnudeln a1 Selleriesalat mit Joghurtsoße G,I,10 Banane <small>Gesund essen, besser leben.</small>
<b>DIENSTAG</b> 16.07.2024	<i>Dieses Menü ist Wunsch einer Kundin des Angebots Essen auf Rädern:</i> Sülze (vom Schwein) mit Bratkartoffeln und Remouladensoße G,10  Apfelmusquark G	Graupeneintopf mit Sellerie, Lauch und Kartoffeln a1,a3,l  Apfelmusquark G <small>Gesund essen, besser leben.</small>
<b>MITTWOCH</b> 17.07.2024	Szegediner Gulasch (Schweinegulasch mit Sauerkraut) 10 Kartoffelpüree G  Milchreis G	Tortilla Kartoffelauflauf (Paprika, Zwiebel, Ei, Milch) C,G Tomatensalat mit Essig- Öl- Soße und Basilikum 10 Milchreis G <small>Gesund essen, besser leben.</small>
<b>DONNERSTAG</b> 18.07.2024	Hähnchenbrustgeschnezeltes in Currysoße G Nudeln a1 Möhrenrohkost in Joghurtdressing und Kresse G,10 Hausgemachtes Kompott aus Äpfeln und Birnen <small>Gesund essen, besser leben.</small>	Kaiserschmarrn mit Rosinen a1, C, G  Hausgemachtes Kompott aus Äpfeln und Birnen
<b>FREITAG</b> 19.07.2024	<i>Dieses Menü ist Wunsch eines Bewohners:</i> Brathering mit Zwiebelsoße a1,D,1,7 Drillinge mit Butter Eisbergsalat mit Essig- Senf- Dressing J,10 Kirschjoghurt G	Rührei (aus Eiern in Bioqualität) C,G Rahmspinat a4,G Kartoffelpüree G Kirschjoghurt G
<b>SAMSTAG</b> 20.07.2024	Linseneintopf mit Suppengemüse (Möhre, Sellerie, Lauch), Kartoffeln und Kasselerwürfel vom Schwein I 2,5,4  Eisbecher Vanille G,1 <small>Gesund essen, besser leben.</small>	<i>Dieses Menü ist Wunsch eine Bewohnerin:</i> Möhren-Kartoffelstampf G  Eisbecher Vanille G,1,12
<b>Libori Menü</b> <b>SONNTAG</b> 21.07.2024	Rinderroulade mit Gurken und Schweinespeck 3,J Blumenkohl mit Semmelbröseln a1 Kroketten 10  Herrencreme (gekochte Creme mit Schokoraspeln und Rum) G,1,12 <small>Gesund essen, besser leben.</small>	
<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. <small>Gesund essen, besser leben.</small>	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**