

# Menüplan vom 29.07.-04.08.2024

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1	Menü 2
<b>MONTAG</b> 29.07.2024	Fleischkäse (Schwein) 2,5,10 Sauerkraut 10 Kartoffelpüree G Quarkspeise mit Mandarinen G	Kohlrabi Eintopf mit Kartoffel- und Birnenwürfeln G,I  Quarkspeise mit Mandarinen G
<b>DIENSTAG</b> 30.07.2024	Heringsstipp D,G,I,J,7 Kartoffeln Chinakohlsalat mit Kresse in Essig-Öl-Dressing  10 Pfirsich	Milchreis G Heiße Kirschsoße Pfirsich
<b>MITTWOCH</b> 31.07.2024	Schweinebraten aus der Hüfte mit Soße G Blumenkohl Salzkartoffeln Hausgemachtes Rhabarber-Erdbeerkompott <small>Gesund essen, besser leben.</small>	Gebackener Camembert a1,G Birne mit Preiselbeeren Kartoffelpüree G Hausgemachtes Rhabarber-Erdbeerkompott
<b>DONNERSTAG</b> 01.08.2024	Putengeschnetzeltes Gyros Art aus der Keule G Kartoffelpüree 10 Gurkensalat in Joghurt- Soße Grießbrei a1,G <small>Gesund essen, besser leben.</small>	Brokkoli-Ravioli-Pfanne a1,C,G mit getrockneten Tomaten geröstete Mandelblättchen h1 Grießbrei a1,G
<b>FREITAG</b> 02.08.2024	Paniertes Schollenfilet, Senfsoße a1,D,G,I,J Naturreis Eisbergsalat mit Joghurt- Kräuter- Dressing  G,10 Mangojoghurt G <small>Gesund essen, besser leben.</small>	Gekochtes Ei C,G Mangold in Rahm G Salzkartoffeln Mangojoghurt G
<b>SAMSTAG</b> 03.08.2024	Weiße Bohnensuppe mit Sellerie und Lauch, Kartoffeln und Bockwurst vom Schwein a1,I, 2,5,3 Banane	Blumenkohl- Kichererbsen- Kartoffeleintopf mit Petersilie und Sesam K  Banane <small>Gesund essen, besser leben.</small>
<b>SONNTAG</b> 04.08.2024	Rinderbraten aus der Semerrolle mit Soße Prinzessböhnchen Kartoffelkroketten Eisbecher Erdbeere G <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**