

Menüplan vom 05.08.-11.08.2024

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1	Menü 2
MONTAG 05.08.2024	Grobe Bratwurst vom Schwein mit Rotkohl und Kartoffeln Aprikose <i>J,3,5,10</i> <i>10</i>	Vollkornnudeln Tomatensoße Spitzkohlsalat mit Petersilie in Joghurtsoße Aprikose <i>a1</i> <i>G,10</i> <small>Gesund essen, besser leben.</small>
DIENSTAG 06.08.2024	<i>Dieses Menü ist Wunsch eines Bewohners:</i> Paniertes Hähnchenschnitzel Kartoffelpüree Frischer gemischter Salat mit Joghurtsoße Vanillepudding <small>Gesund essen, besser leben.</small>	Möhren-Kartoffel-Eintopf mit Petersilie Vanillepudding <i>a1, C</i> <i>G</i> <i>G</i> <i>G</i> <i>G</i>
MITTWOCH 07.08.2024	Hackfleisch-Zucchini-Pfanne (Rind) Kartoffeln Blaubeerquark	Gefüllte Paprikaschote (Reis, Zwiebeln, Ei, Pilze, Mais) Paprikasoße Bohnenmixsalat (grüne Bohnen, Kidneybohnen) mit gehackten Walnüssen, Walnussöl-Dressing Blaubeerquark <small>Gesund essen, besser leben.</small>
DONNERSTAG 08.08.2024	Putenbrustfilet natur mit Weißweinsauce Kaisergemüse (Broccoli, Blumenkohl, Karotten) Salzkartoffeln Obstsalat <small>Gesund essen, besser leben.</small>	Rösti mit Spargelragout Obstsalat <i>G,12</i> <i>J,10</i> <i>G</i>
FREITAG 09.08.2024	Fischstäbchen (Seelachsfilet) mit Dillsoße Kartoffeln Blattsalat in Joghurtsoße Banane <small>Gesund essen, besser leben.</small>	Spiegelei Rahmspinat Kartoffelpüree Banane <i>a1,D,G</i> <i>G</i> <i>C</i> <i>a4, G</i> <i>G</i>
SAMSTAG 10.08.2024	Wirsing Eintopf (Wirsing, Sellerie, Zwiebeln, Lauch und Kartoffelwürfeln) mit Mettwurst vom Schwein Milchreisbecher	Saurer Schnittbohne Eintopf mit Kartoffeln Milchreisbecher <small>Gesund essen, besser leben.</small>
SONNTAG 11.08.2024	Rindergeschnetzeltes aus der Keule Broccoligemüse Salzkartoffeln Nougatpudding <small>Gesund essen, besser leben.</small>	
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. <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