









Menüplan vom 19.08.-25.08.2024

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
MONTAG 19.08.2024	Roter Heringssalat Kartoffeln Gurkensalat mit Dill in Essig-Öl-Dressing Banane  Gesund essen, besser leben.	D,10,7 10 Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker a1,C,G
DIENSTAG 20.08.2024	Hähnchenragout in Tomaten-Sahnesoße Romanescogemüse Salzkartoffeln Obstsalat mit Vanillesoße G	G,J,10 Vollkornnudeln Käsesauce mit Mandelblättchen Blattsalat mit Essig-Öl-Soße Obstsalat mit Vanillesoße G  Gesund essen, besser leben.
MITTWOCH 21.08.2024	<i>Dieses Menü ist Wunsch einer Bewohnerin:</i> Paniertes Schweinekotelett mit Rahmsauce Petersilienkartoffeln Endiviensalat mit Joghurt-Kräuter dressing Schokoquark mit weißen Schokoladenraspeln  Gesund essen, besser leben.	a1,C,G G,10 G Ratatouille Gemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine, Zwiebeln und Fetakäse Würfel) Kartoffelpüree Schokoquark mit weißen Schokoladenraspeln G
DONNERSTAG 22.08.2024	<i>Dieses Menü ist Wunsch eines Bewohners:</i> Jägerkohl (gebratener Weißkohl mit Schweinespeckwürfeln) Kartoffelpüree Nektarine	3,10 G Möhren- Kartoffeleintopf mit gelben Linsen und Apfelstücken Nektarine  Gesund essen, besser leben.
FREITAG 23.08.2024	Paniertes Kabeljaufilet Erbsen und buntes Möhengemüse Kartoffelpüree Karamellpudding	a1,C,D G G Sauerkraut-Zucchini pfanne mit Schupfnudeln Karamellpudding G
SAMSTAG 24.08.2024	Rindfleischsuppe mit Markklößchen, Nudeln und Gemüsewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch) Fruchtjoghurtbecher	a1,I G Bunter Bohneneintopf (weiße Bohnen, dicke Bohnen, grüne Bohnen, Kidneybohnen) mit Tomate und Naturreis Fruchtjoghurtbecher  Gesund essen, besser leben.
SONNTAG 25.08.2024	Rindergulasch Rotkohl Salzkartoffeln Eisbecher Nuss	G,I 10 1,G,h2
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.  Gesund essen, besser leben.	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