

Menüplan 02.11.-08.11.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1  9,10 €	Menü 2  8,20 €
MONTAG 02.11.2026	Kartoffelsalat C,J Bockwurst vom Schwein 2,5,10 Senf und Ketchup J Orange	Gemüsesuppe mit Möhren, Sellerie, Blumenkohl, Petersilie und Eierstich I Mehrkornbrötchen C,G  a1,a2,a3,a4,K, Gesund essen, besser leben.
DIENSTAG 03.11.2026	Fleischkäse (Schwein) J,3,5,10 Erbsen und Möhengemüse in Rahmsoße G Kartoffelpüree G Birnendickmilch G	Vollkornnudeln a1 Waldpilzsoße I,G Blattsalat in Essig-Öl-Soße 10  Gesund essen, besser leben. G
MITTWOCH 04.11.2026	<i>Dieses Menü ist Wunsch eines Bewohners in St. Liborius:</i> Mettwurst vom Schwein 3,4 Grünkohl a4, J Kartoffeln Quarkspeise mit Brombeeren G	Vegetarische Bauernpfanne C,G (Kartoffeln, Ei, Mais, Lauchzwiebeln) dazu Kräuterquark G Weißkohlsalat mit klarem Dressing 10  Gesund essen, besser leben. G
DONNERSTAG 05.11.2026	Eier Königsberger Art a1,C,G,J mit Kapernsoße Rote Bete Salat mit Joghurtsoße 7 Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding G	Gemüsemaultaschen in Brühe geschwenkt a1,C,F,I Linsensalat mit Apfel und Sonnenblumenkernen J,10  Gesund essen, besser leben. G
FREITAG 06.11.2026	Backfisch (paniertes Seelachsfilet) a1,C,D,G Petersiliensoße G Blattspinat a4,G Kartoffeln Kirschjoghurt G	Grießbrei a1,G mit heißen exotischen Früchten 10 Kirschjoghurt G
SAMSTAG 07.11.2026	Erbseneintopf mit gewürfeltem Suppengemüse I (Möhre, Sellerie und Lauch), Kartoffeln und geräucherten Schinkenwürfeln vom Schwein 2,3,10 Banane	Kartoffelcremesuppe mit Gemüsestreifen G,I (Möhre, Sellerie, Lauch) Banane
SONNTAG 08.11.2026	Schweinegulasch aus der Schulter Spätzle a1,C Gurkensalat mit Joghurtsoße G,10  Gesund essen, besser leben. Moccapudding G,1	Die Legende der Allergene entnehmen Sie bitte den Anmeldeunterlagen. In unserer Küche wird handwerklich gearbeitet. Trotz größter Sorgfalt können wir eine Kreuzkontamination nicht ausschließen.
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.	Bei Fragen und Anregungen rund um die Speisenversorgung wenden Sie sich bitte an Nadine Neumann (Küchenleitung) im St. Liborius. Telefon: 9541 – 74122

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