



STIFTUNG ZU DEN HEILIGEN FABIAN UND SEBASTIAN

lebenswertes Leben - würdevolles Alter



13. März bis 19. März 2023

	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag	Broccoli Cremesuppe 7	Königsberger Klopse, Böhnchensalat und Salzkartoffeln 1,3,7	siehe Menü 1	Joghurtdessert 7
Dienstag	klare Suppe mit Einlage 1,3,7,9	Rostbratwurst mit Jägersoße, Kräutermöhren und Pommes/Kroketten 7	siehe Menü 1	Vanilleflan 7
Vegetarischer Mittwoch	-	Weißkohleintopf vegetarisch	siehe Menü 1	Bananenquark 7
Donnerstag	Blumenkohlsuppe 7	Gyros, Krautsalat und Reis 12	siehe Menü 1	Schokoladencreme 7
Freitag	Lauch Cremesuppe 7	Backfisch mit Tomatensoße, Broccoli und Püree 1,3,4,7	siehe Menü 1	gelbe Grütze mit Sahnehaube 7
Samstag	-	Erbsensuppe mit Bockwurst 12	siehe Menü 1	Quarkdessert 7
Sonntag	Hühnersuppe mit Einlage 1,3,7,9	Senfbraten, Rotkraut und Salzkartoffeln 1,37,10	siehe Menü 1	Erdbeercreme 7
Zum Kaffee reichen wir täglich eine Kuchenauswahl. (1,3,7,8)				

Für weitere Fragen steht Ihnen unsere Küchenleitung gerne zur Verfügung!

Das Frühstück wird in der Zeit von: 7.30 Uhr - 9.30 Uhr,

das Mittagessen in der Zeit von 11.45 Uhr - 13.30 Uhr,

das Abendessen in der Zeit von 17.45 Uhr - 19.00 Uhr angeboten. Änderungen der Menüfolge vorbehalten.

Bei der Speisenzubereitung verwenden wir folgende gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe und Hauptallergene:

1*Glutenhaltiges Getreide*, 2*Krebstiere, 3*Eier, 4*Fisch, 5*Erdnüsse,6* Soja, 7*Milch (einschl. Laktose), 8*Schalenfrüchte**,

9* Sellerie, 10* Senf, 11* Sesamsamen, 12* Schwefeldioxid und Sulphite, 13* Süßlupinen, 14* Weichtiere

* Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme ** Mandel, Haselnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss