



STIFTUNG ZU DEN HEILIGEN FABIAN UND SEBASTIAN

Lebenswertes Leben - würdevolles Alter



20. März bis 26. März 2023

	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag	klare Suppe mit Einlage 1,3,7,9	Hühnerfrikassee, Erbsen + Möhren und Reis 1,7	siehe Menü 1	Joghurtdessert 7
Dienstag	Frühlingszwiebelsuppe	Paprikagulasch, Blumenkohl und Nudeln 1,3,7	siehe Menü 1	Birne Helene 7
Mittwoch	-	Gemüsesuppe mit Bockwurst 9,12	siehe Menü 1	Fruchtquark 7
Donnerstag	Zucchini Cremesuppe 7	Kasslerbraten, Sauerkraut und Püree 7,12	siehe Menü 1	Moccacreme 7
Freitag	Kohlrabi Cremesuppe 7	Schupfnudelpfanne vegetarisch mit frischem Gemüse und grünem Salat 1,3,7	siehe Menü 1	Vanillecreme mit Fruchtspiegel 7
Samstag	-	Grünkohl mit Mettwurst 9,12	siehe Menü 1	Quarkspeise 7
Sonntag	Rindfleischsuppe mit Klößchen 1,3,7,9	überbackene Hähnchenbrust auf Mischgemüse, Stampfkartoffeln und Salat 1,37,9	siehe Menü 1	Sektcreme 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