



STIFTUNG ZU DEN HEILIGEN FABIAN UND SEBASTIAN

lebenswertes Leben - würdevolles Alter

27. Juli bis 2. August 2026



	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag	Blumenkohlsuppe 7	Hackbällchen, Möhren und Salzkartoffeln 1,3,7	Fleischauswahl, Gemüse und Püree 7,10	Quark 7
Dienstag	Zwiebelsuppe	Hähnchenbrustfilet, Salat und Salzkartoffeln 7	vegetarischer Tomaten-Nudelaufbau 1,3,7,9	Grießcreme 1,7
Mittwoch	-	Graupensuppe mit Bockwurst 1,7,9	Zwiebelkuchen mit Salat 1,3,7	Fruchtquark 7
Donnerstag	Tomatensuppe 7	Geschnetzeltes "Gärtner Art", Kohlrabi und Nudeln 1,3,7	Überraschungsmenü	Nougatcreme 7,8
Freitag	Kohlrabicreme 7	Bauernfrühstück mit Kompott 3,7	Eier in Senfsoße, Salat und Püree 1,3,7,10	Aprikosencreme 7
Samstag	-	Chinakohleintopf mit Hackeinlage 7,9,12	Gemüseeeintopf mit Einlage 9,12	Quark 7
Sonntag	Rindfleischsuppe mit Eierstich und Klößchen 1,3,7,9	Kräuterbraten, Blumenkohl und Salzkartoffeln 1,3,7,9	siehe Menü 1	Eierlikörcreme 3,7
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 11.30 Uhr - 12.30 Uhr,
das Abendessen in der Zeit von 17.30 Uhr - 18.30 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