



STIFTUNG ZU DEN HEILIGEN FABIAN UND SEBASTIAN

lebenswertes Leben - würdevolles Alter

10. August bis 16. August 2026



	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag	Blumenkohlsuppe 7	Schwalbennester, Möhren und Salzkartoffeln 1,3,7	Fleischauswahl, Gemüse und Püree 7,10	Quark 7
Dienstag	Zwiebelsuppe	Gyros, Krautsalat und Reis 1,7	Curry-Gemüse-Reis 1	Orangencreme 7
Mittwoch	-	Schnittlaucheintopf mit Bockwurst 12	Kartoffelauflauf 7	Fruchtquark 7
Donnerstag	Tomatensuppe 7	Geschnetzeltes, Kohlrabi und Nudeln 3,7	Überraschungsmenü	Grießschnitte mit Fruchtsoße 1,7
Freitag	Kohlrabicreme 7	Rührei, Spinat und Püree 3,7	Fischstäbchen, Spinat und Püree 1,3,4,7	Kirschcreme 7
Samstag	-	Hühnersuppentopf mit Nudeln	Gemüseeeintopf mit Einlage 9,12	Quark 7
Sonntag	Rindfleischsuppe mit Eierstich und Klößchen 1,3,7,9	überbackenes Hähnchen, Salat und Püree 1,3,7,9	siehe Menü 1	Schwarz-Weiß-Creme 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