



STIFTUNG ZU DEN HEILIGEN FABIAN UND SEBASTIAN

lebenswertes Leben - würdevolles Alter

17. August bis 23. August 2026



	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag	Gemüsecreme 7,9	Hackpfanne, Böhnchensalat und Nudeln 1,3,7,8,9	Fleischauswahl, Gemüse und Püree 7,10	Joghurtdessert 7
Dienstag	Kaltschale	Rostbratwurst mit Jägersoße, Broccoli und Kartoffelspalten 7	Kartoffel-Schinken-Auflauf 3,7	Nougatcreme 7
Mittwoch	-	Bratkartoffeln mit Salat und Spiegelei 3,7	siehe Menü 1	Eis 7
Donnerstag	Broccoli Cremesuppe 7	Hähnchenschnitzel mit Tomatensoße, Salat und Kroketten 1,3,7	siehe Menü 1	Ananascreme 7
Freitag	Spargelsuppe 7	überbackenes Fischfilet Natur auf Rostgemüse und Püree 4,7,9	Kartoffeltaschen mit Röstgemüse 1,3,7	Götterspeise mit Sahnehaube 7
Samstag	-	Blumenkohleintopf mit Frikadelle 1,3,10	Gemüseeeintopf mit Einlage 9,12	Quarkspeise 7
Sonntag	Rindfleischsuppe mit Eierstich und Klößchen 1,3,7,9	Senfbraten, grüne Bohnen und Salzkartoffeln 1,3,8,10	siehe Menü 1	Pfirsichcreme 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