



STIFTUNG ZU DEN HEILIGEN FABIAN UND SEBASTIAN

lebenswertes Leben - würdevolles Alter



14. September bis 20. September 2026

	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag	Gemüsesuppe 7	Hühnerfrikassee, Erbsen + Möhren und Reis 1,7	Fleischauswahl, Gemüse und Püree 7,8,10	Joghurtdessert 7
Dienstag	Zucchini Cremesuppe 7	Leberkäs Gulasch, Sauerkraut und Püree 7,9,10,12	Eier in Tomatensoße, Salat und Püree 3,7	Moccacreme 7
Mittwoch	-	Bohneneintopf mit Mettwurst 8,12	Käsespätzle mit Salat 1,3,7	Fruchtquark 7
Donnerstag	klare Nudelsuppe 7	Hähnchenschnitzel mit Jägersoße, Broccoli und Kroketten 1,3,7	siehe Menü 1	Karamellcreme 7
Freitag	Frühlingszwiebelsuppe	Fischfrikadelle mit Remoulade, Salat und Kartoffeln 1,3,4,7	Curry-Gemüse-Reis 1	Vanillecreme mit Fruchtspiegel 7
Samstag	-	Wirsingeintopf mit Hackbällchen 1,3,7,9	Gemüseeintopf mit Einlage 9,12	Quarkspeise 7
Sonntag	Hühnersuppe mit Einlage 1,3,7,9	Rouladen Geschnetzeltes, Rotkohl und Salzkartoffeln 1,3,10	siehe Menü 1	Herrencreme 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