



STIFTUNG ZU DEN HEILIGEN FABIAN UND SEBASTIAN

lebenswertes Leben - würdevolles Alter



21. September bis 27. September 2026

	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag	Gemüsecreme 7	Hackbällchen Toskana, Böhnchensalat und Reis 1,3,7,10	Fleischauswahl, Gemüse und Püree 7,10	Quark 7
Dienstag	Tomaten Cremesuppe 7	Grillwurst, Kohlrabi und Püree 1,3,7	Brotpudding 1,3,7	Vanillecreme 7
Mittwoch	-	Gulaschsuppe mit Toast 1,3,7,10,12	Pizza Thunfisch mit Salat 1,3,4,7	Stracciatellaquark 7
Donnerstag	Kohlrabisuppe 7	Kassler, dicke Bohnen und Salzkartoffeln 7,8,10	Nudel-Schinken-Auflauf 7	Nusscreme 7,8
Freitag	Zwiebelsuppe	Gemüsegratin mit Kibbeling 1,3,4,7,9	Blinder Fisch 1,3,7	Grießschnitte mit Fruchtsoße 7
Samstag	-	Linseneintopf mit Bockwurst 8,9,12	Gemüseeeintopf mit Einlage 9,12	Quark 7
Sonntag	Rindfleischsuppe mit Einlage 1,3,7,9	Putengeschnetzeltes, Fingermöhren und Salzkartoffeln 1,3,1,7	Schweinebraten, Fingermöhren und Püree 1,7	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