



STIFTUNG ZU DEN HEILIGEN FABIAN UND SEBASTIAN

lebenswertes Leben - würdevolles Alter

28. September bis 4. Oktober 2026



	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag	Gemüsesuppe 7,9	Hähnchenkeule, Apfelmus und Salzkartoffeln 12	Fleischauswahl, Gemüse und Püree 7,10	Quark 7
Dienstag	klare Suppe mit Gemüse 1,3,7,9	Frikadelle mit Jägersoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln 1,3,7	Gnocchi-Gemüse-Hackpfanne mit Salat 7	Birne Helene 7
Mittwoch	-	Weißer Bohnen Eintopf mit Mettwurst 8,9,10,12	Spinat-Lasagne 1,3,7,9	Schokoquark 7
Donnerstag	Champignoncreme 7	Putengulasch, Schwarzwurzeln und Püree 7,8,12	Kartoffel-Auflauf 3,7	Kirschcreme 7
Freitag	Kürbissuppe 7	Reibeplätzchen mit Apfelmus 1,3,12	siehe Menü 1	Karamellcreme 7
Samstag Tag der Deutschen Einheit	-	Geschnetzeltes, Spätzle und Salat 7	siehe Menü 1	Quark 7
Sonntag	Hühnersuppe mit Eierstich 1,3,7,9	Sauerbraten, Rosenkohl und Salzkartoffeln 1,3,7	siehe Menü 1	Apfelcreme 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