

STIFTUNG ZU DEN HEILIGEN FABIAN UND SEBASTIAN

lebenswertes Leben - würdevolles Alter

2. November bis 8. November 2026

	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag	Gemüsesuppe 9	Bolognese, Salat und Nudeln 1,3,7,9	Fleischauswahl, Gemüse und Püree 7,10	Quarkauswahl 7
Dienstag	Blumenkohlcreme 7	Hähnchenschnitzel, Erbsen + Möhren und Salzkartoffeln 1,3	siehe Menü 1	Eis 7
Mittwoch	-	Möhreneintopf mit Frikadelle 1,3,7,9,10	siehe Menü 1	Quarkauswahl 7
Donnerstag	Kürbissuppe	Gyros, Krautsalat und Reis 1,12	siehe Menü 1	Mandelcreme 7,8
Freitag	Zwiebelsuppe	Fisch natur mit Kräutersoße, Broccoli und Püree 4,7	siehe Menü 1	Götterspeise mit Vanillesoße 7
Samstag	-	weiße Bohnensuppe mit Mettwurst 8,9,10,12	Eintopf mit Einlage 9,12	Quarkauswahl 7
Sonntag	Hühnersuppe mit Einlage 1,3,7,9	Rindergeschnetzeltes, Kaisergemüse und Spätzle 1,3,1,3,7,9	Putenbraten, Kaisergemüse und Püree 7	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