

STIFTUNG ZU DEN HEILIGEN FABIAN UND SEBASTIAN

lebenswertes Leben - würdevolles Alter

16. November bis 22. November 2026

	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag	Gemüsesuppe 7,9	Hühnerfrikassee, Erbsen + Möhren und Reis 1,3,7	Fleischauswahl, Gemüse und Püree 7,10	Quark mit Zimt + Zucker 7
Dienstag	Kohlrabicreme 7	Wurstgulasch, Salat und Pommes 7,9,10	siehe Menü 1	Vanillecreme mit Fruchtsoße 7
Mittwoch	-	Gulaschsuppe mit Toast 1,3,7	siehe Menü 1	Quark 7
Donnerstag	gemischter Salat 7	Hähnchenschnitzel, Zucchinigemüse und Püree 1,3,7	siehe Menü 1	Nusscreme 7,8
Freitag	Frühlingszwiebelsuppe	Backfisch mit Senfsoße, Fingermöhren und Püree 1,3,4,7,10	siehe Menü 1	Rote Grütze mit Joghurtsoße 7
Samstag	-	Spitzkohleintopf mit Frikadelle 1,3,7,10	Eintopf mit Einlage 9,12	Fruchtquark 7
Sonntag	Hochzeitssuppe 1,3,7,9	Sauerbraten, Rosenkohl und Salzkartoffeln 1,3,7	Gulasch, Rosenkohl und Spätzle 1,3,7	Amarettocreme 7,8
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