



STIFTUNG ZU DEN HEILIGEN FABIAN UND SEBASTIAN

lebenswertes Leben - würdevolles Alter

20. Februar bis 26. Februar 2023

	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Rosenmontag	Gemüse Cremesuppe 7	Szegediner Gulasch, Kräutermöhren und Salzkartoffeln 7	Fleischauswahl, Gemüse und Püree 7,10	Quark 7
Dienstag	klare Suppe	Lauch-Kartoffel-Ragout mit Hackbällchen 1,3,7	Putenbraten, Blumenkohl und Salzkartoffeln 7	Birne Helene 7
Ascher- mittwoch	-	Struwen	vegetarischer Möhreintopf 7	Quark 7
Donnerstag	Zwiebelsuppe	Bratwurst, Kohlrabi und Salzkartoffeln 7,10	Hackbraten, Kohlrabi und Püree 1,3,7	Griesschnitte mit Schokosoße 1,7
Freitag	Kohlrabi Cremesuppe 7	Backfisch, Remouladensoße, Salat und Püree 1,3,4,7	Apfelpfannkuchen 1,3,7	rote Grütze mit Vanillesoße 7
Samstag	-	Schlesische Bohnensuppe 9,12	siehe Menü 1	Fruchtquark 7
Sonntag	Rindfleischsuppe mit Einlage 1,3,7,9	Schnitzel überbacken, Broccoli und Püree 1,3,7,9	siehe Menü 1	Pfirsichcreme 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 11.45 Uhr - 13.30 Uhr,

das Abendessen in der Zeit von 17.45 Uhr - 19.00 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