



STIFTUNG ZU DEN HEILIGEN FABIAN UND SEBASTIAN

lebenswertes Leben - würdevolles Alter



27. Februar bis 5. März 2023

	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag	Frühlingszwiebelsuppe	Hackbällchen "Toskana", Erbsen + Möhren und Reis 1,3	Fleischauswahl, Gemüse und Püree 7,10	Joghurtdessert 7
Dienstag	Spargel Cremesuppe 7	Kotelette, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 1,3,7	Kartoffelkuchen mit Dip 3,7	Moccacreme 7
Vegetarischer Mittwoch	-	Linseneintopf vegetarisch 12	Gemüseauflauf 7	Quark 7
Donnerstag	Möhren Cremesuppe 7	Bayerischer Schweinebraten, Blumenkohl und Salzkartoffeln 7,9,10	Gnocchi-Gemüse-Hackpfanne mit Salat 7	Stracciatellacreme 7
Freitag	geröstete Grießsuppe 1	Fischstäbchen, Spinat und Püree 1,3,4,7	Nudelaufwurf 7	Nusscreme 7,8
Samstag	-	Pichelsteiner Eintopf 12	siehe Menü 1	Quarkspeise 7
Sonntag	Hühnersuppe mit Einlage 1,3,7,9	Züricher Geschnetzertes, Kaisergemüse und Kartoffeln 1,37	siehe Menü 1	Eierlikörcreme 3,7
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