



STIFTUNG ZU DEN HEILIGEN FABIAN UND SEBASTIAN

lebenswertes Leben - würdevolles Alter

1. April bis 7. April 2024

	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Ostermontag	Spargel Cremesuppe 7	Geflügelfilet-Roulade, Broccoli und Salzkartoffeln	Filettopf mit Champignons, Broccoli und Kartoffelspalten	Eis 7
Dienstag	Gemüse Cremesuppe 7	Milchreis mit heißen Kirschen 1,7	Fleischauswahl, Gemüse und Püree 7,10	Joghurtdessert 7
Mittwoch	-	Blumenkohlaufauf 3,7	Pizza und Salat 1,7	Stracciatellaquark 7
Donnerstag	Broccoli Cremesuppe 7	Gulasch, Kohlrabi und Püree 7	Kirsch-Quark-Auflauf 3,7	Birne Helene 7
Freitag	Tomaten Cremesuppe 7	Fischstäbchen, Spinat und Püree 1,4,7	Rührei, Spinat und Püree 3,7	gelbe Grütze mit Vanillesoße 7
Samstag	-	Gemüse Eintopf mit Bockwurst 12	Gemüse Eintopf mit Einlage 9,12	Sahnequark 7
Sonntag	Hühnersuppe mit Eierstich 1,3,7,9	Rindfleisch-Rahmpfanne mit Paprika und Kroketten 1,3,7	Putenrollbraten, Zucchini Gemüse und Püree 7	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