



# STIFTUNG ZU DEN HEILIGEN FABIAN UND SEBASTIAN

*lebenswertes Leben - würdevolles Alter*

**8. April bis 14. April 2024**



|   | Vorspeise                              | Menü I  | Menü II  | Dessert            |
|---|--|---|--|--------------------|
| <b>Montag</b>   | Spinatsuppe                            | Chili con Carne, Böhnchensalat und Nudeln 1,3,9                   | Fleischauswahl, Gemüse und Püree 7,10            | Joghurtdessert 7   |
| <b>Dienstag</b>   | Möhren Cremesuppe 7                    | Hackbraten "Jäger Art", Jägerkohl und Püree 1,3,7                 | Couscous Pfanne vegetarisch                      | Schokoladencreme 7 |
| <b>Mittwoch</b>   | -                                      | Kartoffelsuppe mit Bockwurst 12                                   | Lasagne mit Kompott 1,3,7,9                      | Vanillequark 7     |
| <b>Donnerstag</b>   | Hühnersuppe mit Gemüsestreifen 1,3,7,9 | Geschnetzeltes mit Früchten, grüner Salat und Reis 1,7            | Seelachsfilet, Erbsen + Möhren und Püree 1,3,4,7 | Moccacreme 7       |
| <b>Freitag</b>  | Sellerie Cremesuppe 7,9                | Kartoffeltaschen mit Kräutersoße und Broccoli 3,7                 | Apfelpfannkuchen mit Kompott 1,3                 | Pfirsichcreme 7    |
| <b>Samstag</b>  | -                                      | Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischeinlage 9                    | Gemüse Eintopf mit Einlage 9,12                  | Quarkdessert 7     |
| <b>Sonntag</b>  | Rindfleischsuppe mit Klößchen 1,3      | Champignon-Rahmgeschnetzeltes, Fingermöhren und Spätzle 1,3,1,3,7 | überbackenes Hähnchen, Salat und Püree 7,9       | Sektcreme 7        |
| <b>Zum Kaffee reichen wir täglich eine Kuchenauswahl. (1,3,7,8)</b> |  |   |  |                    |

### 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