



## STIFTUNG ZU DEN HEILIGEN FABIAN UND SEBASTIAN

*lebenswertes Leben - würdevolles Alter*

**8. November 2021 bis 14. November 2021**

|  | Vorspeise   | Menü I  | Menü II                                    | Dessert                           |
|--|---|---|--|-----------------------------------|
| <b>Montag</b>                          | Blumenkohl Cremesuppe<br>1,7                              | Hühnerfrikassee, Erbsen +<br>Möhren und Reis 7                        | Fleischauswahl, Gemüse<br>und Püree 7,10   | Joghurtdessert 7                  |
| <b>Dienstag</b>                        | Möhren Cremesuppe 1,7                                     | Haxe, Sauerkraut und<br>Salzkartoffeln 12                             | Zwiebelkuchen dazu Salat<br>3,7            | Vanilleflan 7                     |
| <b>Mittwoch</b>                        | -   | Lauch-Kartoffel-Ragout mit<br>Hackbällchen 1,3,10                     | Gnocchi Pfanne mit Kompott<br>3            | Fruchtquark 7                     |
| <b>Donnerstag</b><br><i>Martinstag</i> | Kraftbrühe mit Einlage<br>1,3,7,9                         | Gänsekeule, Rotkraut und<br>Salzkartoffeln 7                          | Kartoffelgratin mit<br>Böhnchensalat 7,10  | Pfirsichcreme 7                   |
| <b>Freitag</b>                         | Zucchini Cremesuppe 1,7                                   | gebackenes Fischfilet,<br>Remouladensoße, Broccoli<br>und Püree 3,4,7 | Pfirsich-Quark-Auflauf 3,7                 | Grießpudding mit<br>Erdbeersoße 7 |
| <b>Samstag</b>                         | -   | Graupensuppe mit Mettwurst<br>9,12                                    | Gemüseintopf mit Einlage 7                 | Quarkspeise 7                     |
| <b>Sonntag</b>                         | Rindfleischsuppe mit<br>Klößchen und Eierstich<br>1,3,7,9 | Sahnebraten, Kaisergemüse<br>und Salzkartoffeln 1,37                  | Geflügelgyros, Kaisergemüse<br>und Reis 12 | Schwarzwaldbecher 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

