



STIFTUNG ZU DEN HEILIGEN FABIAN UND SEBASTIAN

lebenswertes Leben - würdevolles Alter

30. Dezember 2024 bis 5. Januar 2025

	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag	Kürbiscreme 7	Hühnerfrikassee, Gemüse und Reis 1,7	Fleischauswahl, Gemüse und Püree 7,10	Quark 7
Dienstag <i>Silvester</i>	-	Erbsensuppe mit Mettwurst 10,12	Kartoffelauflauf 7,9	Orangen-Sektcreme 7
Mittwoch <i>Neujahr</i>	Hochzeitssuppe 1,3,7,9	Schweinefilettopf mit frischen Champignons, grüner Salat und Kroketten 1,3,7	Rehbraten mit Preiselbeersöße, Rosenkohl und Salzkartoffeln 7	Rumtopfcreme 7
Donnerstag	Gemüsecremesuppe 7	Hackbraten, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 1,3,7,9,10	Fleischauswahl, Gemüse und Püree 7,10	Fruchtquark 7
Freitag	Zwiebelsuppe	Backfisch in Senfsoße, Gurkensalat und Püree 1,3,4,7,10	Brotpudding mit Vanillesoße 1,3,7	Karamellcreme 7
Samstag	-	Winter-Gemüse-Eintopf mit Bockwurst 10,12	Gemüseeeintopf mit Einlage 9,12	Quarkspeise 7
Sonntag	Hühnersuppe mit Einlage 1,3,7,9	Schweinebraten, Broccoli und Salzkartoffeln 1,3,7	überbackenes Hähnchen, Broccoli und Püree 7,9	Winterdessert 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 11.30 Uhr - 12.30 Uhr,

das Abendessen in der Zeit von 17.30 Uhr - 18.30 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