



STIFTUNG ZU DEN HEILIGEN FABIAN UND SEBASTIAN

lebenswertes Leben - würdevolles Alter



6. Januar bis 12. Januar 2025

	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag	Gemüsecreme 7	Bolognese, Böhnchensalat und Nudeln 1,3,7,9,10	Fleischauswahl, Gemüse und Püree 7,10	Quark 7
Dienstag	Frühlingssuppe 1,3,7,9	Szegediner Gulasch, Möhren und Salzkartoffeln 7	Pfirsich-Quark-Auflauf 3,7	Moccacreme 7
Mittwoch	-	Serbische Bohnensuppe mit Mettwursteinlage 12	Schupfnudelpfanne vegetarisch 7,9	Schokoquark 7
Donnerstag	Zwiebelsuppe	Schnitzel Jäger Art, Salat und Kroketten 1,3,7	siehe Menü 1	Vanillepudding mit Fruchtsoße 7
Freitag	Pilzrahmsuppe 7	Pflaumenpfannkuchen mit Kompott 1,3,7	Heringstipp, grüne Bohnen und Salzkartoffeln 4,7	Götterspeise mit Vanillesoße 7
Samstag	-	Graupensuppe mit Bockwurst 1,7,9,10	Gemüse Eintopf mit Einlage 9,12	Quark 7
Sonntag	Rindfleischsuppe mit Einlage 1,3,7,9	Senfbraten, Schmorgemüse und Püree 1,3,7,10,12	Geschnetzeltes, Schmorgemüse und Nudeln 1,3,7,9	Amarettocreme 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