



STIFTUNG ZU DEN HEILIGEN FABIAN UND SEBASTIAN

lebenswertes Leben - würdevolles Alter



14. Oktober bis 20. Oktober 2024

	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag	Gemüsecreme 7	helle Hackfleischsoße, gelbe Bohnen und Nudeln 1,3,7,8,9	Fleischauswahl, Gemüse und Püree 7,10	Joghurtcreme 7
Dienstag	Kohlrabicreme 7	Kassler, Sauerkraut und Püree 7,12	Leberkäse, Sauerkraut und Püree 7,12	Vanillecreme mit Fruchtsoße 7
Mittwoch	-	Erbsensuppe mit Bockwurst 7,8,12	Gemüsecurry mit Salat 1,7	Quark 7
Donnerstag	Kürbiscreme 7	Hähnchenkeule, Apfelmus und Salzkartoffeln	Gemüsebratlinge, Erbsen + Möhren und Püree 3,7,9	Nougatcreme 7,8
Freitag	geröstete Grießsuppe 1,7	Püree, Spinat und Rührei 3,7	Püree, Spinat und Fischstäbchen 1,3,4,7	Rote Grütze 7
Samstag	-	Sauerkrauteintopf mit Beilage 12	Gemüseeeintopf mit Einlage 9,12	Quark 7
Sonntag	Rindfleischsuppe mit Einlage 1,3,7,9	Burgunderbraten, Rotkohl und Salzkartoffeln 1,3,7	siehe Menü 1	Schokocreme mit Rumkirschen 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