



STIFTUNG ZU DEN HEILIGEN FABIAN UND SEBASTIAN

lebenswertes Leben - würdevolles Alter



21. Oktober bis 27. Oktober 2024

	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag	klare Suppe mit Einlage 1,3,7,9	Bratwurst, Kohlrabi und Salzkartoffeln 7,9,10	Fleischauswahl, Gemüse und Püree 7,10	Joghurtdessert 7
Dienstag	Blumenkohlsuppe 7	Bratkartoffeln, Frikadelle mit Kräutersoße, Erbsen + Möhren 1,3,7	Kirsch-Quark-Auflauf 3,7	Karamellcreme 7
Mittwoch	-	Bunter Gemüsetopf mit Bockwurst 9,12	Lauch-Kartoffel-Gratin 1,3,7	Pfirsichquark 7
Donnerstag	Zucchini Cremesuppe 7	Hähnchenschnitzel, Blumenkohl und Pommes 1,3,7	Couscous-Gemüsepfanne 1,7,9	Vanilleflan 7
Freitag	Zwiebelsuppe	überbackener Fisch, Salat und Püree 4,7	Eierstich in Tomatensoße, Salat und Püree 3,7	Grießcreme mit Fruchtspiegel 1,7
Samstag	-	Weißkohl-Hackpfanne	Gemüse Eintopf mit Einlage 9,12	Quarkspeise 7
Sonntag	Hühnersuppe mit Eierstich 1,3,7,9	Spießbraten, Broccoli und Salzkartoffeln 1,3,7	Delfter Pfanne, Broccoli und Reis 1,7	Erdbeercreme 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