



STIFTUNG ZU DEN HEILIGEN FABIAN UND SEBASTIAN

lebenswertes Leben - würdevolles Alter



28. Oktober bis 3. November 2024

	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag	Broccoli Cremesuppe 7	Hackbraten, Schwarzwurzeln und Püree 3,7	Fleischauswahl, Gemüse und Püree 7,10	Joghurtcreme 7
Dienstag	Flädlesuppe 1,3,7,9	Hühnerfrikassee, Erbsen + Möhren und Reis 1,7	Brüsseler Kartoffelgratin mit Hack 7	Bayerische Creme 7
Mittwoch	-	Gemüse Eintopf mit Bockwurst 9,12	Brotpudding mit Vanillesoße 3,7	Stracciatellaquark 7
Donnerstag	Lauch Cremesuppe 7	Wurst- und Leberbrot, Sauerkraut und Püree 12	Kartoffelauflauf mit Kompott 3,7	Schokoladenpudding 7
Freitag Allerheiligen	Tomatensuppe 7	Fischragout, Broccoli und Püree 4,7	Schweinebraten, Broccoli und Salzkartoffeln 10	Bratapfelcreme 7
Samstag	-	Möhreneintopf mit Frikadelle 1,3,7,9,10	Gemüse Eintopf mit Einlage 9,12	Quark 7
Sonntag	Rindfleischsuppe mit Einlage 1,3,7,9	Rindsroulade, Rotkohl und Salzkartoffeln 1,3,10	siehe Menü 1	Vanillecreme mit Rumpflaumen 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