



STIFTUNG ZU DEN HEILIGEN FABIAN UND SEBASTIAN

lebenswertes Leben - würdevolles Alter

26. Oktober bis 1. November 2026



	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag	Gemüsecremesuppe 7	Königsberger Klopse, Salat und Salzkartoffeln 1,3,7	Fleischauswahl, Gemüse und Püree 7,10	Joghurtdessert 7
Dienstag	Champignonsuppe 7	Putengeschnetzeltes, Möhren-Apfelsalat und Spätzle 1,3,7	Dörrobst mit Salat und Spätzle 1,3,7	Apfelcreme 7
Mittwoch	-	Himmel & Erde mit Bratwurst 7,10,12	Herbsteintopf mit Bratwurst 9,10,12	Quark 7
Donnerstag	klare Suppe mit Gemüse 9	Apfelpfannkuchen 1,3,7	Hackbällchen, Apfel-Gurkensalat und Püree 1,3,7,10	Stracciatellacreme 7
Freitag	Broccolisuppe 7	überbackenes Fischfilet, Salat und Püree 4,7	Kartoffeltaschen mit Kräutersoße und Salat 1,3,7	Rote Grütze mit Vanillesoße 7
Samstag	-	Kartoffelsuppe mit Bockwurst 7,10,12	Eintopf mit Einlage 9,12	Fruchtquark 7
Sonntag Allerheiligen	Rindfleischsuppe mit Einlage 1,3,7,9	Kräuterbraten, Rosenkohl und Kartoffeln 1,3,7	siehe Menü 1	Schwarzwälder-Kirschcreme 3,7
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