



STIFTUNG ZU DEN HEILIGEN FABIAN UND SEBASTIAN

lebenswertes Leben - würdevolles Alter



4. November bis 10. November 2024

	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag	Möhren Cremesuppe 7	Chili con Carne, Gemüse und Nudeln 1,9	Fleischauswahl, Gemüse und Püree 7,10	Joghurtcreme 7
Dienstag	klare Gemüsesuppe mit Nudeln 1,9	Grillwurst mit Jägersoße, Salat und Kroketten 1,3,7,9	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Salat 7,9	Karamellcreme 7
Mittwoch	-	Chinakohleintopf mit Hackeinlage 12	Gemüsegratin mit Kompott 7,12	Ananasquark 7
Donnerstag	Kürbis Cremesuppe 7	Haxe, Erbsen + Möhren mit Püree 7	Hackbällchen, Erbsen + Möhren und Kartoffeln 10	Grießschnitten mit Erdbeersoße 1,7
Freitag	Bärlauchcreme 7	Backfisch mit Senfsoße, Salat und Püree 1,3,4,7,10	Zwiebelkuchen mit Salat 1,3,7	Moccacreme 7
Samstag	-	Himmel & Erde mit Bratwurst 10,12	Gemüse Eintopf mit Einlage 9,12	Quarkspeise 7
Sonntag	Rindfleischsuppe mit Einlage 1,3,7,9	Glühweinbraten, Rosenkohl und Salzkartoffeln 1,3,7	Züricher Geschnetzeltes, Rosenkohl und Püree 7	Apfel-Zimt-Creme 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