



STIFTUNG ZU DEN HEILIGEN FABIAN UND SEBASTIAN

lebenswertes Leben - würdevolles Alter



16. Dezember bis 22. Dezember 2024

	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag	Broccoli Cremesuppe 7	Königsberger Klopse, Salat und Salzkartoffeln 1,3	Fleischauswahl, Gemüse und Püree 7,10	Joghurtdessert 7
Dienstag	Bärlauch Cremesuppe 7	Putenbraten, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 7	Gemüse-Auflauf mit Kompott 7,9	Vanilleflan 7
Mittwoch	-	Laucheintopf mit Einlage	Italienische Gemüsesuppe mit Baguette 1	Ananassdessert 7
Donnerstag	Kohlrabicreme 7	Schwalbennester, Blumenkohl und Püree 7,9	Wurstpfanne süß-sauer, Blumenkohl und Pommes 1,3,7,12	Mocca Pudding 7
Freitag	Tomaten Cremesuppe 7	Fischfilet mit Gemüsekruste, Salat und Püree 1,3,4,7	Gemüsebratlinge, Salat und Püree 1,3,7,9	Nusscreme 7,8
Samstag	-	Möhreneintopf mit Hackbällchen 1,3,10	Gemüseeintopf mit Einlage 9,12	Fruchtquark 7
Sonntag 4. Advent	Hühnersuppe mit Eierstich 1,3,7,9	Sauerbraten, Broccoli und Salzkartoffeln 1,3,	Putencurry, Broccoli und Reis 1,10	Amarettocreme 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