



STIFTUNG ZU DEN HEILIGEN FABIAN UND SEBASTIAN

lebenswertes Leben - würdevolles Alter

6. Mai bis 12. Mai 2024



	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag	Gemüsecreme 7,9	Hühnerfrikassee, Erbsen + Möhren und Reis 1,7,9	Fleischauswahl, Gemüse und Püree 7,10	Quark 7
Dienstag	Bärlauchcreme 7	Leberkäse, Sauerkraut und Püree 7,12	Lasagne und Salat 1,3,7,9	Moccacreme 7
Mittwoch	-	Gemüseeeintopf mit Bockwurst 7,9,12	Pizza Hawaii 1,3,7	Quark 7
Donnerstag <i>Christi Himmelfahrt</i>	geröstete Grießsuppe 1	Rahmgeschnetzeltes, Blumenkohl und Kroketten 1,3,7,9	Spargel-Schinken-Gratin und Salat 7,9	Birne Helene 7
Freitag	Zucchini-creme 7	Rührei, Spinat und Püree 1,3,7	Backfisch mit Senfsoße, Spinat und Püree 4,7,10	Grießcreme 1,7
Samstag	-	Chinakohl mit Hackeinlage	Gemüseeeintopf mit Einlage 9,12	Fruchtquark 7
Sonntag <i>Muttertag</i>	Hühnersuppe mit Einlage 1,3,7,9	Sahnebraten, Rosenkohl und Salzkartoffeln 1,3,7	Paprikagulasch, Rosenkohl und Spätzle 3,7	Pfirsichcreme 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