



STIFTUNG ZU DEN HEILIGEN FABIAN UND SEBASTIAN

lebenswertes Leben - würdevolles Alter

5. Oktober bis 11. Oktober 2026



	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag	Gemüsesuppe 7,9	Milchreis mit Kirschen 1,7	Fleischauswahl, Gemüse und Püree 7,10	Quark 7
Dienstag	Bärlauchcreme 7	Hähnchenschnitzel mit Paprikasoße, Salat und Pommes 1,3,7	Gemüsetaler, Salat und Püree 7,9	Mandelcreme 7,8
Mittwoch	-	Wirsingeintopf mit Hackbällchen 1,3,7,10	Nudelpfanne vegetarisch 1,3,7,9	Fruchtquark 7
Donnerstag	Flädlesuppe 1,3,7	Wurst- und Leberbrot mit Zwiebel-Apfel-Gemüse und Püree 1,7,12	Quarkkeulchen mit Fruchtsoße 7	Rote Grütze mit Vanillesoße 7
Freitag	Lauchsuppe	Backfisch mit Remoulade, Erbsen + Möhren und Püree 1,3,4,7	Pflaumenpfannkuchen 1,3,7	Nougatcreme 7,8
Samstag	-	Erbsensuppe mit Bockwurst 7,8,10,12	Gemüsesuppe mit Einlage 10,12	Quark 7
Sonntag	Rindfleischsuppe 1,3,7,9	Burgunderbraten, Broccoli und Salzkartoffeln 1,3,1	Putengeschnetzeltes, Broccoli und Spätzle 1,3,7	Amarettocreme 3,7,8
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