

## Speiseplan vom 11.03. bis 17.03.2019

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 11.03.19</b>	Ziff. a, c, g, j Tagessuppe Hackfleischbällchen in Rahmsoße, Gemüse und Teigwaren Frisches Obst	Ziff. a, c, f, i, j Tagessuppe Grüne Nudeln mit Gemüsebolognese und Salat Frisches Obst
<b>Dienstag 12.03.19</b>	Ziff. 1, 4, a 1, c, g, i Tagessuppe Hähnchenbrustschnitzel in Salbeirahmsoße mit Nudeln und Salat Pudding	Ziff. 1, a, c, i, j Tagessuppe Nudel-Gemüse-Pfanne und Salatteller  Pudding
<b>Mittwoch 13.03.19</b>	Ziff. 4, 5, a 1, d Tagessuppe Schäufele mit Sauerkraut und Kartoffelbrei Erdbeer-Rhabarbergrütze	Ziff. a, c, g, j Tagessuppe Teigwaren mit Jägersauce und Salat Erdbeer-Rhabarbergrütze
<b>Donnerstag 14.03.19</b>	Ziff. 4, a, c, g, i Tagessuppe Königsberger Klops mit Butterreis und Rote Beete Kompott	Ziff. 9, a, f, g, i Tagessuppe Veg. Bratwurst mit Kartoffelbrei und Gemüse Kompott
<b>Freitag 15.03.19</b>	Ziff. a 1, c, g Tagessuppe Pochierte Eier in Senfsoße Blattspinat und Butterkartoffeln Quarkspeise	Ziff. 9, a, c, g, i, j Tagessuppe Tomatenstrudel mit Röstitaler und Salat Quarkspeise
<b>Samstag 16.03.19</b>	Ziff. a 1, 2, g, c, i, 9 Nudel-Rindfleischsuppe mit Brötchen Buttermilchdessert	Ziff. a, c, g, 9 Kartoffelomelette mit Gemüse und Tomatensalat Buttermilchdessert
<b>Sonntag 17.03.19</b>	Ziff. 4, 3, a 1, c, g Gemüsebrühe mit Eierstich Hirschrollbraten in Wacholderrahmsoße und Rosenkohl mit Kroketten Mousse	Ziff. 3, 4, c, g, k Gemüsebrühe mit Eierstich Schwarzwurzelmedaillon mit Sahnepüree und Möhren Mousse

## Speiseplan vom 18.03. bis 24.03.2019

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 18.03.19</b>	Ziff. 3 a 1, c, g, i, j Tagessuppe Geschnetzelte Hähnchen- brust mit Gemüsereis Frisches Obst	Ziff. 2, 5, a, c, g, i Tagessuppe Überbackene Zucchini mit Gemüse und Kartoffeln Frisches Obst
<b>Dienstag 19.03.19</b>	Ziff. 9, a, g, i, j Tagessuppe Wirsingroulade mit Specksoße u. Kartoffelpüree Birnenkompott	Ziff. 4, 9, a, g Tagessuppe Kartoffeltaschen mit Tomatensoße und Gemüse Birnenkompott
<b>Mittwoch 20.03.19</b>	Ziff. 5, a, g, i Tagessuppe Linsen mit Spätzle und Wienerle Rote Grütze	Ziff. a, c, g, f, j Tagessuppe Tofuschnitzel in Käsesauce mit Püree und Salat Rote Grütze
<b>Donnerstag 21.03.19</b>	Ziff. a, c, g, f, i, j Tagessuppe Szegediner Gulasch und Kartoffelknödel Früchtequark	Ziff. 5, a, g, c, j Tagessuppe Kohlrabitaler auf Nudeln in Käsesoße und Salat Früchtequark
<b>Freitag 22.03.19</b>	Ziff. 1, 9, a, c, g Gemüsecremesuppe Schollenfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat Pudding	Ziff. 1, a, g, j Tagessuppe Rahmchampignons mit Reis und Salat  Pudding
<b>Samstag 23.03.19</b>	Ziff. a, c, g, i Frühlingseintopf mit Wursteinlage und Brötchen Buttermilchdessert	Ziff. a, c, g, i, j Tagessuppe Gnocchi in Gemüsetomaten- soße und Salat Buttermilchdessert
<b>Sonntag 24.03.19</b>	Ziff. a, c, g Tagessuppe Rindergeschnetzeltes mit Sommergemüse und Herzoginkartoffeln Mousse	Ziff. 10, a, c, g, j, k Tagessuppe Broccoli-Nussecke mit Sommergemüse und Kartoffelpüree Mousse

Das Essen aus der Küche von St. Nikolai wird täglich frisch zubereitet. Wir legen Wert auf einen altersgerechten, ausgewogenen und abwechslungsreichen Speiseplan mit vielen frischen Produkten aus der Region.

Der Preis beträgt je Mahlzeit 6,60 Euro.

Bis 8.00 Uhr kann das Essen für den jeweiligen Tag ab- oder umbestell werden.

**Tel. 07681/4706-180 oder 4706-0**

Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten.

**Guten Appetit wünscht Ihnen Küchenchef  
Thomas Kern und sein Team !**

~~~~~  
**Suchen sie noch ein Geschenk?  
Sie erhalten bei uns Geschenkgutscheine für  
Essen auf Rädern.**  
~~~~~

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 = Farbstoff z.B. in Pudding
- 2 = Konservierungsstoff z.B. in Konserven
- 3 = Antioxidationsmittel, Säuerungsmittel z.B. in Trockenwaren
- 4 = mit Geschmacksverstärker z.B. in Suppen oder Saucen
- 5 = mit Phosphat z.B. in Wurst- und Käsewaren
- 6 = Geschwärtzt z.B. Oliven
- 7 = Gewachst z.B. Zitrusfrüchte
- 8 = Geschwefelt z.B. Meerrettich
- 9 = mit Süßungsmittel (Zuckerersatzstoffe)
- 10 = mit Süßungsmittel (Süsstoffe)

A = Alkohol

Kennziffern (Fußnoten) zur Kenntlichmachung von Allergenen:

- a Glutenhaltiges Getreide (Weizen 1, Gerste 2, Roggen 3, Hafer 4, Dinkel 5) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- c Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- d Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- f Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
- g Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose)
- h Schalenfrüchte 1, Haselnuss 2, Walnuss 3, Kaschunuss 4, Pecanuss 5, Paranuss 6, Pistazie 7, Macadamianuss 8 und Queenslandnuss 9 sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- i Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- j Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- l Schwefeloxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg je kg oder 10 mg je Liter, als SO<sub>2</sub> angegeben
- m Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

- zu 6 E 579 Eisenglucomat – Farbstabilisator – künstl. hergestellt
- oder E 585 Eisenlactat – Farbstabilisator (erhöhter Eisengehalt)

# St. Nikolai

-Essen auf Rädern-

11.03.19 bis 24.03.19



Sankt Nikolai-Spitalfonds  
Stiftung des öffentlichen Rechts (Alten-, Pflege- und Wohnheim)  
79183 Waldkirch, Freiburger Straße 2-4  
www.sankt-nikolai.de