

Speiseplan vom 10.02. bis 16.02.2020

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 10.02.20	Ziff. 4, 10, a, c, f, g, i, j Tagessuppe Curryrahmgeschnetzeltes mit Gemüsereis Frisches Obst	Ziff. 3, 9, a, f, g Tagessuppe geb. Banane in Currysauce mit Gemüsereis Frisches Obst
Dienstag 11.02.20	Ziff. 2, 5, a, g Tagessuppe Cordon Bleu, Karotten, Erbsen und Kartoffeln Kompott	Ziff. 5, a, c, g, j Tagessuppe Champignontasche, Karotten- Erbsen und Kartoffeln Kompott
Mittwoch 12.02.20	Ziff. 5, a, c, g, i, j Tagessuppe Blut und Leberwurst, Sauerkraut und Kartoffel- brei, Früchtequark	Ziff. a, c, g Tagessuppe Käsespätzle mit Zwiebelsoße und Salat Früchtequark
Donnerstag 13.02.20	Ziff. a, g Tagessuppe Fleischkäse mit Zwiebelsoße, Bohnen und Kroketten Pudding	Ziff. 9, a, c, g, i, j Tagessuppe Gemüse-Tomaten-Ragout mit Knödel und Salat Pudding
Freitag 14.02.20	Ziff. d, a, g Tagessuppe Fischfilet in Weißweinssoße auf Spinatnudeln Birne in Vanillesoße	Ziff. 9, d, a, c, f, i Tagessuppe Tofuklöße mit Kräutersoße, Spinat und Kartoffeln Birne in Vanillesoße
Samstag 15.02.20	Ziff. 4, a, c, i Irish Stew mit Lammfleisch und Wirsing, Brötchen Schokopudding	Ziff. 9, a, c, f Gefüllte Zucchini mit Kartoffeln und Salat Schokopudding
Sonntag 16.02.20	Ziff. a, c, g Tagessuppe Hirschgulasch in Wachholderrahm, Rosenkohl und Spätzle Mousse	Ziff. a, c, g Tagessuppe Gemüseschnitzel, Rahmssoße, Broccoli und Spätzle Mousse

Speiseplan vom 17.02. bis 23.02.2020

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 17.02.20	Ziff. 9, g, a, c Tagessuppe Penne mit Hackfleischsoße und Salat Frisches Obst	Ziff. 9, a, g, j Tagessuppe Pilzragout mit Gemüsereis und Salat Frisches Obst
Dienstag 18.02.20	Ziff. a1, i, j Tagessuppe Gefüllte Paprika mit Zigeunersoße und Gemüse- reis, Kompott	Ziff. 3, 9, a, c, g Tagessuppe Blumenkohl-Käse-Medaillon, Kartoffelbrei und Möhren Kompott
Mittwoch 19.02.20	Ziff. a1, c, g Tagessuppe, Grobe Brat- wurst mit Zwiebelsoße, Apfelrotkohl und Kartoffel- brei, Grütze mit Vanillesoße	Ziff. a, c, g, i Tagessuppe Käse-Maccaroni mit Tomaten- soße und Salat Grütze mit Vanillesoße
schmutzge Dunschdig 20.02.20 	Ziff. 5, a, g Tagessuppe Rinderzunge in Rotwein- soße, Erbsen und Kroketten Pudding	Ziff. 3, 9, a, c, g, f Tagessuppe Tofuknödel mit Mischgemüse und Püree Pudding
Freitag 21.02.20 	Ziff. a, d, g Tagessuppe Paniertes Fischfilet mit Remouladensoße und Kar- toffelsalat, Quarkspeise	Ziff. a, c, g, i Tagessuppe Gemüseschnitzel mit Käsesoße und Kartoffeln Quarkspeise
Samstag 22.02.20 	Ziff. 4, a1, i Linseneintopf mit Wienerle, Brötchen Fruchtjoghurt	Ziff. 1, 4, a, i Tagessuppe Nudelauflauf mit Tomatensoße und Salat Fruchtjoghurt
Sonntag 23.02.20 	Ziff. a, c, g Tagessuppe Gefüllter Schweinebraten, Broccoli und Kartoffelgratin Pfersich Melba	Ziff. a, c, g, i, k, 9 Tagessuppe Selleriemedaillon mit Sommer- gemüse und Kartoffelbrei Pfersich Melba

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.

Die Änderungen Ihrer Bestellungen können künftig ab Montag 8.30 Uhr bis einschließlich Freitag 12.00 Uhr telefonisch oder per E-Mail entgegen genommen werden unter

Tel. 07681/4706-0 oder per E-Mail an info@sankt-nikolai.de

Am **Wochenende und am Feiertag** telefonisch unter **Tel.07681-4706-180**

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.**

A = Alkohol

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 = Gewacht z.B. Zitrusfrüchte
- 8 = Geschwefelt z.B. Meerrettich
- 9 = mit Süßungsmittel (Zuckerersatzstoffe)
- 10 = mit Süßungsmittel (Süsstoffe)

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

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 SO₂ angegeben
- m Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

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

Name: _____

Straße: _____

Ort: _____

Geburtsdatum: _____

St. Nikolai

-Essen auf Rädern-

10.02.20 bis 23.02.20

