

Speiseplan vom 13.07. bis 19.07.2020

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 13.07.20	Ziff. 4, a, c, g, j Tagessuppe Rahmgescnnetzertes, Karottengemüse und Nudeln Frisches Obst	Ziff. a, c, j, 9, 4 Tagessuppe Tomatenstrudel mit Kartoffeln und Salat Frisches Obst
Dienstag 14.07.20	Ziff. 4, a, g Tagessuppe Käsespätzle mit Zwiebelsoße und Salat Birne in Schokosoße	Ziff. 3, 9, a, f Tagessuppe Geb. Banane in Currysoße mit Reis und Möhren Birne in Schokosoße
Mittwoch 15.07.20	Ziff. a, c, g, j Tagessuppe, Schlemmerfilet Bordelaise, Wurzelgemüse und Butterkartoffeln, Pudding	Ziff. 3, 9, a, g, i, j Tagessuppe Käsesteak mit Champignons, Püree und Salat Pudding
Donnerstag 16.07.20	Ziff. 4, 5, a, g, j Tagessuppe Hähnchenbrustschnitzel Hawaii, Gemüsereis und Salat Rote Grütze	Ziff. a, c, g, j, 9 Tagessuppe Gemüseküchle mit Reis und Salat Rote Grütze
Freitag 17.07.20	Ziff. a, c, g Tagessuppe Eieromelette mit Kartoffeln und Rahmspinat Kompott	Ziff. a, g Tagessuppe Rahmchampignons mit Kartoffeln und Spinat Kompott
Samstag 18.07.20	Ziff. 4, i Hühnersuppe mit Reis und Gemüse, 1 Brötchen Früchtejoghurt	Ziff. a, g, l Geröstetes Gemüse mit Püree Früchtejoghurt
Sonntag 19.07.20	Ziff. a, g, l, 4 Fleischbrühe mit Einlage, Rinderrouladen, Kartoffelpüree und Sommergemüse Mousse	Ziff. 9, a, g, f, l Gemüsebrühe, Tofu mit Kartoffelpüree und Karotten Mousse

Speiseplan vom 20.07. bis 26.07.2020

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 20.07.20	Ziff. 4, 5, a, g, i, j Tagessuppe Ravioli mit Kräutersoße und Salat Frisches Obst	Ziff. 4, a, d, g, i Tagessuppe Gemüsebratling mit Käsesoße, Mischgemüse, Püree Frisches Obst
Dienstag 21.07.20	Ziff. a, 1, c, g, i Tagessuppe Frikadellen mit Rahmsoße, Kohlrabigemüse und Kartoffelbrei, Kompott	Ziff. a, g, f Tagessuppe Veg. Würstchen mit Currysoße, Reis und Salat Kompott
Mittwoch 22.07.20	Ziff. a, c, g Gulaschsuppe Grießschnitte mit Zimt und Zucker, Apfelmus Nusspudding	Ziff. 1, 10, a, c, g Tagessuppe Kartoffel-Cordon Blue, Tomatensoße und Zucchini Nusspudding
Donnerstag 23.07.20	Ziff. a, c, g Tagessuppe Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Gemüsereis und rote Beete-Salat Quarkdessert	Ziff. 3, a, g Tagessuppe Tomatenstrudel mit Püree und Möhren Quarkdessert
Freitag 24.07.20	Ziff. a, c, g Tagessuppe, Fischfilet in Weißweinssoße, Wurzelgemüse und Kartoffeln Karamellpudding	Ziff. 9, a, g, j Tagessuppe Bunter Gemüseteller mit Kartoffeln und Salat Karamellpudding
Samstag 25.07.20	Ziff. a, i, g Gemüse Eintopf mit Fleischklößchen, Brötchen Buttermilchdessert	Ziff. 3, a, c, g Käsesteak mit Tomatensoße, Rösti und Salat Buttermilchdessert
Sonntag 26.07.20	Ziff. a, c, g Tagessuppe Wildgulasch, Broccoli und Spätzle Cremdessert	Ziff. a, c, g, i, j Tagessuppe Paprika-Pilzgulasch, Spätzle und Salat Cremdessert

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 7,50 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 = Geschwärtz z.B. Oliven
- 7 = Gewachst 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-

13.07.20 bis 26.07.20

