

## Speiseplan vom 15.07. bis 21.07.2019

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 15.07.19</b>	Ziff. a, c, g, i Tagessuppe Gabelspaghetti mit Hackfleischsoße, Salat Frisches Obst	Ziff. a, c, f, g, i Tagessuppe Tofu-Gulasch mit Gemüse und Nudeln Frisches Obst
<b>Dienstag 16.07.19</b>	Ziff. 3, 10, a, g Tagessuppe Mini Haxen grüne Bohnen und Kartoffelbrei Fruchtjoghurt	Ziff. a, g, i Tagessuppe Gemüseschnitzel mit Kartoffeln und Kohlrabi Fruchtjoghurt
<b>Mittwoch 17.07.19</b>	Ziff. 3, 5, a, g Tagessuppe Gefüllte Paprika mit Tomatensoße Butternudeln und Salat Rote Grütze	Ziff. a, g, j Tagessuppe Teigwaren in Käserahmsoße und Salat Rote Grütze
<b>Donnerstag 18.07.19</b>	Ziff. 4, a, g Tagessuppe Hähnchenbrustfilet Hawaii Gemüsereis und Salat Birne in Schokosoße	Ziff. a, g, c, f, j Tagessuppe Maisküchle mit Hörnle und Salat Birne in Schokosoße
<b>Freitag 19.07.19</b>	Ziff. a, g, j Tagessuppe Rotbarschfilet in Kräutersoße Butterkartoffeln und Salat Quarkspeise	Ziff. c, g, j Tagessuppe Gemüse-Kartoffelauflauf mit Salat  Quarkspeise
<b>Samstag 20.07.19</b>	Ziff. i Pichelsteiner Eintopf mit Gemüse und Wursteinlage Weckle Vanillepudding	Ziff. a, g, j Gemüserisotto mit Pilzen in Rahmsoße und Salat Vanillepudding
<b>Sonntag 21.07.19</b>	Ziff. a, c, g Kraftbrühe mit Einlage Geschnetzeltes Schweine- filet, Broccoli und Spätzle Mousse	Ziff. 3, a, g, c Kraftbrühe mit Einlage Kohlrabitaler Broccoli und Püree Mousse

## Speiseplan vom 22.07. bis 28.07.2019

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 22.07.19</b>	Ziff. a, c, g, j Tagessuppe Käsespätzle mit Salat Frisches Obst	Ziff. 2, 3, 9, a, c, g Tagessuppe Kartoffeltaschen mit Frischkäse Karottengemüse Frisches Obst
<b>Dienstag 23.07.19</b>	Ziff. 3, 4, 5, a, c, g Tagessuppe Kalbsbratwurst mit Zwiebelsoße Leipziger Allerlei und Püree Pflaumenkompott	Ziff. 3, f, a, c, g Tagessuppe Gemüsefrikadelle Leipziger Allerlei und Püree  Pflaumenkompott
<b>Mittwoch 24.07.19</b>	Ziff. a, c, g, i, j Tagessuppe Waldpilzragout mit Semmelknödel und Salat Früchtequark	Ziff. 3, a, g Tagessuppe Frühlingsrolle in Currysoße Reis und Salat Früchtequark
<b>Donnerstag 25.07.19</b>	Ziff. a, c, g, j Tagessuppe Jägerschnitzel mit Butternudeln und Salat Pudding	Ziff. 3, a, c, g Tagessuppe Blumenkohl-Käsetaler mit Püree und Möhren Pudding
<b>Freitag 26.07.19</b>	Ziff. d Tagessuppe Fischstäbchen mit Remouladensoße Kartoffelsalat Pfirsich in Fruchtsoße	Ziff. 2, a, g, i Tagessuppe Spinatknödel in Pilzsoße Reis und Gemüse  Pfirsich in Fruchtsoße
<b>Samstag 27.07.19</b>	Ziff. a, i Nudeleintopf mit Rindfleisch Brötchen Buttermilchdessert	Ziff. a, g, i Kräuternudeln mit Gemüsesoße Salat Buttermilchdessert
<b>Sonntag 28.07.19</b>	Ziff. a, c, g Tagessuppe Gefüllter Braten Karottengemüse und Spätzle Cremespeise	Ziff. a, g, i Tagessuppe Gemüseragout mit Butterkartoffeln und Salat Cremespeise

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](mailto: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 SO<sub>2</sub> 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](http://www.sankt-nikolai.de)

Name: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_

Geburtsdatum: \_\_\_\_\_

# St. Nikolai

-Essen auf Rädern-

15.07.19 bis 28.07.19

