

## Speiseplan vom 14.01. bis 20.01.2019

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 14.01.19</b>	Ziff. 3, a, c, g, i Tagessuppe Bunte Nudeln mit Schinkensoße und Salat Frisches Obst	Ziff. 3, a, c, g, i, j Tagessuppe Butternudeln mit Champignon- tomatensoße und Salat Frisches Obst
<b>Dienstag 15.01.19</b>	Ziff. a, c, g, i, j Tagessuppe Hackbraten „Jäger Art“, Sommergemüse und Butterkartoffeln Cremespeise	Ziff. a, c, f, g Tagessuppe Tofu-Schnitte mit Möhren und Püree Cremespeise
<b>Mittwoch 16.01.19</b>	Ziff. 1, 3, 5, a, g Tagessuppe Kalbsbratwurst, Apfel- rotkohl und Kartoffelbrei Pudding	Ziff. a, g, i Tagessuppe Kartoffeltaschen mit Mischgemüse Pudding
<b>Donnerstag 17.01.19</b>	Ziff. a, c, g Tagessuppe Paprikarahmschnitzel mit Leipziger Allerlei und Butterreis Kompott	Ziff. a, c, g, k Tagessuppe Gemüsetaler mit Nudeln und Salat  Kompott
<b>Freitag 18.01.19</b>	Ziff. a, c, g, j Tagessuppe Fischfilet in Weißwein- soße, Butternudeln und Salat Milchreis	Ziff. a, c, g, j Tagessuppe Käsespätzle mit Salat  Milchreis
<b>Samstag 19.01.19</b>	Ziff. 4, a 1, c, g, i “Irish Stew“ Lammfleisch mit Wirsing und Brötchen Quarkspeise	Ziff. 4, a, c, g, k Tagessuppe Broccoli-Nussecken mit Gemüse und Butterkartoffeln Quarkspeise
<b>Sonntag 20.01.19</b>	Ziff. a, g, c Klare Brühe mit Eierflocken gefüllter Braten mit Kaisergemüse und Kroketten Obstsalat	Ziff. a, c, g, h, f Klare Brühe mit Eierflocken Tofuknödel mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree Obstsalat

## Speiseplan vom 21.01. bis 27.01.2019

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 21.01.19</b>	Ziff. a 1, c, g, i, j Tagessuppe Maultaschen mit Kartoffelsalat Frisches Obst	Ziff. a 1, c, f, g, i Tagessuppe Tofugulasch mit Gemüse und Nudeln Frisches Obst
<b>Dienstag 22.01.19</b>	Ziff. 3, 10, a 1, g Tagessuppe Gefüllte Paprika mit Tomatensoße und Gemüsereis Fruchtjoghurt	Ziff. a, g, i Tagessuppe Gemüseschnitzel mit Kartoffeln und Kohlrabi Fruchtjoghurt
<b>Mittwoch 23.01.19</b>	Ziff. 3, 5, a 1, g Tagessuppe Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Püree Rote Grütze	Ziff. a 1, g, j Tagessuppe Teigwaren in KäserahmsöÙe und Salate Rote Grütze
<b>Donnerstag 24.01.19</b>	Ziff. 4, a 1, c, g Tagessuppe Ungarischer Rindergulasch mit Kartoffelknödel Birne in SchokosoÙe	Ziff. a, g, c, f, j Tagessuppe TofuklöÙe mit Sauerkraut und Kartoffelbrei Birne in SchokosoÙe
<b>Freitag 25.01.19</b>	Ziff. a 1, g, j Tagessuppe Rotbarschfilet in KräutersoÙe mit Gemüsenudeln Quarkspeise	Ziff. a 1, c, g, j Tagessuppe Gemüse-Kartoffelauflauf mit Salat  Quarkspeise
<b>Samstag 26.01.19</b>	Ziff. i, a 1, a 3 Pichelsteiner Eintopf mit Gemüse und Wursteinlage, Weckle Vanillepudding	Ziff. a 1, g, j Gemüserisotto mit Pilzen in RahmsöÙe und Salate  Vanillepudding
<b>Sonntag 27.01.19</b>	Ziff. a 1, c, g Kraftbrühe mit Einlage Geschnetzeltes Putenfleisch mit Broccoli und Spätzle Mousse	Ziff. 3, a 1, g, c Kraftbrühe mit Einlage Kohlrabitaler mit Broccoli und Kartoffelbrei 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 umbestellt 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-

14.01.19 bis 27.01.19



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