

## Speiseplan vom 12.08. bis 18.08.2019

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 12.08.19</b>	Ziff. 4,5,a,g Tagessuppe Penne mit Hackfleischsoße und Salat Frisches Obst	Ziff. a,g,c,k Tagessuppe Gemüseschnitzel mit Kohlrabi Frisches Obst
<b>Dienstag 13.08.19</b>	Ziff. a,c,g Tagessuppe Schäufele mit grünen Bohnen und Kartoffelbrei Kompott	Ziff. a,c,g,j Tagessuppe Blumenkohlkäsemedaillon mit Reis und Salat Kompott
<b>Mittwoch 14.08.19</b>	Ziff. a,c,g Tagessuppe Grießschnitte mit Zimt und Zucker, Apfelmus Pudding	Ziff. 3,5,a,c,g,j Tagessuppe Gemüselasagne mit Salat Pudding
<b>Donnerstag 15.08.19</b>	Ziff. 4,8,a,i,g Tagessuppe Rindfleisch mit Meer- rettichsoße, Kartoffeln und Rote Betesalat Fruchtjoghurt	Ziff. a,c,f,g Tagessuppe Tofu in Meerrettichsoße, Kartoffeln und Rote Betesalat Fruchtjoghurt
<b>Freitag 16.08.19</b>	Ziff. 2,a,c,g Tagessuppe Gefüllter süßer Pfannkuchen mit Kompott Obstsalat	Ziff. 1,a,c,g Tagessuppe Gemüseküchle mit Püree und Rahmspinat Obstsalat
<b>Samstag 17.08.19</b>	Ziff. 5,a Gemüse Eintopf mit Rindfleisch und Brötchen Vanillepudding	Ziff. a,g Bunte Nudeln mit Tofu-Gemüseragout und Salat Vanillepudding
<b>Sonntag 18.08.19</b>	Ziff. a,c,g Kraftbrühe mit Einlage Kalbsrahmgulasch mit Broccoligemüse und Spätzle Ananas mit Kirschen	Ziff. a,c,g,h,i Gemüsebrühe mit Einlage Spargelmedaillon mit Gemüse und Püree Ananas mit Kirschen

## Speiseplan vom 19.08. bis 25.08.2019

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 19.08.19</b>	Ziff. 4,10,a,c,f,g,i,j Tagessuppe Curryrahmgeschnetzeltes mit Gemüsereis und Salat Frisches Obst	Ziff. 3,9,a,f,g Tagessuppe Geb. Banane in Currysauce mit Gemüsereis Frisches Obst
<b>Dienstag 20.08.19</b>	Ziff. 2,5,a,g Tagessuppe Cordon Bleu mit Karotten, Erbsen und Kartoffeln Pudding	Ziff. 5,a,c,g,j Tagessuppe Käsespätzle mit Salat Pudding
<b>Mittwoch 21.08.19</b>	Ziff. 5,a,c,g,i,j Tagessuppe Waldpilzragout mit frischen Kräutern, Semmelknödel und Salat Früchtequark	Ziff. a,c,g Tagessuppe Kohlrabitaler mit Püree und Bohnen Früchtequark
<b>Donnerstag 22.08.19</b>	Ziff. a,g Tagessuppe Hackbraten „Jäger Art“ mit Bohnen und Kartoffelbrei Pudding	Ziff. 9,a,c,g,i,j Tagessuppe Gemüse-Tomatenragout mit Knödel und Salat Pudding
<b>Freitag 23.08.19</b>	Ziff. d,a,g Tagessuppe Fischfilet auf Blattspinat und Butterkartoffeln Birne in Vanillesoße	Ziff. 9,d,a,c,f,i Tagessuppe Tofuklöße mit Kräutersoße, Spinat und Kartoffeln Birne in Vanillesoße
<b>Samstag 24.08.19</b>	Ziff. 4,a,1,2,c,i Gaissburger Marsch mit Rindfleisch und Brötchen Schokopudding	Ziff. 9,a,c,f Gefüllte Zucchini mit Kartoffeln und Salat Schokopudding
<b>Sonntag 25.08.19</b>	Ziff. a,c,g Tagessuppe Geschnetzeltes Schweinefilet mit Karotten- gemüse und Rösti Mousse	Ziff. a,c,g Tagessuppe Gemüseschnitzel mit Rahmsö- ße und Broccoli und Spätzle 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.

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 = Geschwärzt 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 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-

12.08.19 bis 25.08.19

