

## Speiseplan vom 19.10. bis 25.10.2020

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 19.10.20</b>	Ziff. 4,5,a,g,i,j Tagessuppe Schinkennudeln mit Tomatensoße und Salat Frisches Obst	Ziff. 4,a,c,g,i Tagessuppe Gemüsebratling mit Käsesauce Mischgemüse und Püree Frisches Obst
<b>Dienstag 20.10.20</b>	Ziff.a,1,c,g,i Tagessuppe Frikadellen mit Rahmsoße Kohlrabigemüse und Püree Kompott	Ziff. a,g,f Tagessuppe Veg. Würstchen mit Currysoße, Reis und Salat Kompott
<b>Mittwoch 21.10.20</b>	Ziff.a,c,g Tagessuppe Grießschnitte mit Zimt & Zucker und Apfelmus Nusspudding	Ziff. 1,10,a,c,g Tagessuppe Kartoffel-Cordon Bleu mit Tomatensoße und Zucchini Nusspudding
<b>Donnerstag 22.10.20</b>	Ziff. a,c,g Tagessuppe Rindergulasch mit Butternudeln und Salat Quarkdessert	Ziff. 3,a,g Tagessuppe Tomatenstrudel mit Püree und Möhren Quarkdessert
<b>Freitag 23.10.20</b>	Ziff. a,c,g Tagessuppe Fischfilet in Kräutersoße mit Wurzelgemüse und Kartoffeln Karamellpudding	Ziff. 9,a,g,j Tagessuppe Bunter Gemüseteller mit Kartoffeln und Salat Karamellpudding
<b>Samstag 24.10.20</b>	Ziff. a,i,g Gemüse Eintopf mit Fleischklößchen und Brötchen Buttermilchdessert	Ziff. 3,a,c,g Käsesteak mit Tomatensoße Rösti und Salat Buttermilchdessert
<b>Sonntag 25.10.20</b>	Ziff. a,c,g Tagessuppe Jägerschnitzel mit Karottengemüse und Spätzle Cremdessert	Ziff. a,c,g,i,j Tagessuppe Paprikapilzgulasch mit Spätzle und Salat Cremdessert

## Speiseplan vom 26.10. bis 01.11.2020

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 26.10.20</b>	Ziff. 3,10,a,g,j Tagessuppe Curryrahmgeschnezeltes mit Gemüseris Frisches Obst	Ziff. a,c,g,10 Tagessuppe Kaisergemüse a`la Creme mit Butternudeln Frisches Obst
<b>Dienstag 27.10.20</b>	Ziff.a,g,i Tagessuppe Eingemachtes Kalbfleisch mit Butternudeln und Rote Betesalat Rhabarberkompott	Ziff.3.c.g,i Tagessuppe Gefüllte Kartoffeltasche mit Mischgemüse und Salat Rhabarberkompott
<b>Mittwoch 28.10.20</b>	Ziff 5,a,c,g,j Tagessuppe Wirsingroulade mit Speck- soße, Kartoffelbrei u. Salat Pudding	Ziff. f,j,a Tagessuppe Gebackene Gemüseküchle mit Kartoffelbrei und Salat Pudding
<b>Donnerstag 29.10.20</b>	Ziff. a,c,j Tagessuppe Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat Pfersich mit Fruchtsoße	Ziff. a,c,g,9 Tagessuppe Gemüseauflauf mit Tomatensoße und Salat Pfersich mit Fruchtsoße
<b>Freitag 30.10.20</b>	Ziff. 4,9,d,c,g Tagessuppe Edelfischfilet im Zitronenschaum Blattspinat und Kartoffeln Quarkspeise	Ziff. 9,a,g Tagessuppe Gefüllte Tomate mit Kartoffeln und Spinat Quarkspeise
<b>Samstag 31.10.20</b>	Ziff. 4,5,a,c Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch und Brötchen Pudding	Ziff. 4,a,c,g Schwarzwurzelmedaillon mit Gemüse und Kartoffeln Pudding
<b>Sonntag 01.11.20 Allerheiligen</b>	Ziff. 4,a,c,g Kraftbrühe mit Einlage Hähnchen „Pollo Fino“ mit Blumenkohl und Rösti Obstsalat	Ziff. 9,a,g,c Gemüsebrühe mit Einlage Blumenkohl-Käsemedaillon mit Püree und Gemüse Obstsalat

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](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-

19.10.20 bis 01.11.20

