

## Speiseplan vom 21.10. bis 27.10.2019

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 21.10.19</b>	Ziff. a,g Tagessuppe Curryrahmgeschnetzeltes mit Gemüsereis und Salat Frisches Obst	Ziff. 3,4,g,j,l Tagessuppe Gemüseküchle mit Kartoffelbrei und Salat Frisches Obst
<b>Dienstag 22.10.19</b>	Ziff.a,c,g,l Tagessuppe Paniertes Schnitzel mit Rahmkohlrabi und Kartoffelbrei Grießflammeri mit Fruchtsoße	Ziff. 3,a,k,c,g Tagessuppe Broccoli-Nussecke mit Kartoffeln und ZucchiniGemüse Grießflammeri mit Fruchtsoße
<b>Mittwoch 23.10.19</b>	Ziff.4,5,a,c,g Tagessuppe Lasagne Bolognese mit Salat Pudding	Ziff. 4,a,g Tagessuppe Moussaka mit Salat Pudding
<b>Donnerstag 24.10.19</b>	Ziff. a,c,g Tagessuppe Schweinebraten mit Biersoße, Bayrischkraut und Kartoffelknödel Pfersichkompott	Ziff. 3,4,f,g,l Tagessuppe Veg. Bratwurst mit Zwiebelsoße, Püree und Blumenkohl Pfersichkompott
<b>Freitag 25.10.19</b>	Ziff. a,g Tagessuppe Fischroulade auf Gemüse- bett in Dillsoße, Kartoffeln Quarkspeise	Ziff. 9,a,c,g,j Tagessuppe Käsespätzle mit Zwiebeln und Salat Quarkspeise
<b>Samstag 26.10.19</b>	Ziff. 4,a Rindfleischartopf mit Gemüse, Weckle Schokopudding	Ziff. a,c,g,j Kräuternudeln mit Tomatensoße und Blattsalat Schokopudding
<b>Sonntag 27.10.19</b>	Ziff. a,c,g Tagessuppe Kalbsrahmgulasch mit Broccoligemüse und Spätzle Obstsalat	Ziff.3,a,c,g,l Tagessuppe Gef. Tomaten mit Kartoffelbrei und Bohnen Obstsalat

## Speiseplan vom 28.10. bis 03.11.2019

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 28.10.19</b>	Ziff. 4,a,c,g,j Tagessuppe Bauernroulade mit Rotweinsoße, Schwarz- wurzelgemüse u. Kartoffeln Frisches Obst	Ziff. a,c,j,9,4 Tagessuppe Tomatenstrudel mit Kartoffeln und Salat Frisches Obst
<b>Dienstag 29.10.19</b>	Ziff.4,a,g Tagessuppe Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Gemüsereis und Rote Betesalat Birne in Schokosoße	Ziff.3,9,a,f Tagessuppe Geb. Banane in Currysauce mit Reis und Möhren Birne in Schokosoße
<b>Mittwoch 30.10.19</b>	Ziff a,c,g,j Tagessuppe Schweinegulasch mit Butternudeln und Salat Pudding	Ziff. 3,9,a,g,i,j Tagessuppe Käsesteak mit Champignon, Püree und Salat Pudding
<b>Donnerstag 31.10.19</b>	Ziff. 4,5,a,g,j Tagessuppe Kalbsbratwurst mit Zwiebelsoße, Apfelrotkohl und Kartoffelbrei Rote Grütze	Ziff. a,c,g,j,9 Tagessuppe Gemüseküchle mit Reis und Salat  Rote Grütze
<b>Freitag 01.11.19</b>	Ziff. a,c,g Tagessuppe Fischfilet auf Blattspinat und Butterkartoffeln Kompott	Ziff. a,g Tagessuppe Rahmchampignons mit Kartoffeln und Spinat Kompott
<b>Samstag 02.11.19</b>	Ziff. 4,i Hühnersuppe mit Reis und Gemüse 1 Brötchen Früchtejoghurt	Ziff. a,g,l Geröstetes Gemüse mit Püree  Früchtejoghurt
<b>Sonntag 03.11.19</b>	Ziff. a,g,l,4 Fleischbrühe mit Einlage Gefüllter Braten mit Rahm- soße, Rahmwirsing u. Rösti Mousse	Ziff. 9,a,g,f,l Gemüsebrühe Tofu mit Kartoffelpüree und Karotten 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 = 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, Macadamanuss 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-

21.10.19 bis 03.11.19

