

Speiseplan vom 04.11. bis 10.11.2019

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 04.11.19	Ziff. 3, 10, a, g, j Tagessuppe Tortellini mit Gemüse- Tomatensoße und Salat Frisches Obst	Ziff. a, c, g, 10 Tagessuppe Kaisergemüse a'la Creme mit Butternudeln Frisches Obst
Dienstag 05.11.19	Ziff. a, g, i Tagessuppe Hühnerfrikassee mit Butterreis und Erbsen Rhabarberkompott	Ziff. 3, c, g, i Tagessuppe Gefüllte Kartoffeltasche mit Mischgemüse und Salat Rhabarberkompott
Mittwoch 06.11.19	Ziff. 5, a, c, g, j Tagessuppe, Hackbraten mit Rahmsoße, Lauch- Karotten-Gemüse und Kartoffelbrei, Pudding	Ziff. Tagessuppe Gebackene Gemüseküchle mit Kartoffelbrei und Salat Pudding
Donnerstag 07.11.19	Ziff. a, c, j Tagessuppe Maultaschen mit Zwiebel- schmelze, Kartoffelsalat Pfersich mit Fruchtsoße	Ziff. a, c, g, 9 Tagessuppe Gemüseauflauf mit Tomaten- soße und Salat Pfersich mit Fruchtsoße
Freitag 08.11.19	Ziff. 4, 9, d, c, g Tagessuppe Eier in Senfsoße, Blatt- spinat und Kartoffeln Quarkspeise	Ziff. 9, a, g Tagessuppe Gefüllte Tomate mit Kartoffeln und Spinat Quarkspeise
Samstag 09.11.19	Ziff. 4, 5, a, c Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch und Brötchen Cremespeise	Ziff. 4, a, c, g Schwarzwurzelmedaillon, Gemüse und Kartoffeln Cremespeise
Sonntag 10.11.19	Ziff. 4, a, c, g Kraftbrühe mit Einlage, Geschnetzeltes Schweine- filet mit Blumenkohl und Rösti Mousse	Ziff. 9, a, g, c Gemüsebrühe mit Einlage, Blumenkohl-Käsemedaillon mit Püree und Gemüse Mousse

Speiseplan vom 11.11. bis 17.11.2019

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 11.11.19	Ziff. 4, 5, a, g Tagessuppe, Fleischküchle mit Rahm-Bohngemüse und Kartoffeln Frisches Obst	Ziff. a, g, c, k Tagessuppe Gemüseschnitzel, Kohlrabi Frisches Obst
Dienstag 12.11.19	Ziff. a, c, g Tagessuppe Mini Haxe mit Sauerkraut und Kartoffelbrei Kompott	Ziff. a, c, g, j Tagessuppe Blumenkohl-Käse-Medaillon, Reis und Salat Kompott
Mittwoch 13.11.19	Ziff. a, c, g Tagessuppe Grießschnitte mit Zimt und Zucker, Apfelmus Pudding	Ziff. 3, 5, a, c, g, j Tagessuppe Gemüse-Lasagne mit Salat Pudding
Donnerstag 14.11.19	Ziff. 4, 8, a, i, g Tagessuppe Rindfleisch mit Meerrettich- soße, Kartoffeln und rote Beete Salat Fruchtjoghurt	Ziff. a, c, f, g Tagessuppe Tofu in Meerrettichsoße, Kartoffeln und rote Beete Salat Fruchtjoghurt
Freitag 15.11.19	Ziff. 2, a, c, g Tagessuppe Gefüllter süßer Pfannen- kuchen mit Kompott Obstsalat	Ziff. 1, a, c, g Tagessuppe Gemüseküchle, Püree und Rahmspinat Obstsalat
Samstag 16.11.19	Ziff. 5, a Linseneintopf mit Würstchen und Brötchen Vanillepudding	Ziff. a, g Bunte Nudeln mit Tofu- Gemüseragout und Salat Vanillepudding
Sonntag 17.11.19	Ziff. a, c, g Kraftbrühe mit Einlage, Wildschweingulasch, Speck- Rosenkohl und Spätzle Ananas mit Kirschen	Ziff. a, c, g, h, i Gemüsebrühe mit Einlage, Gemüsebratling, Gemüse und Püree Ananas mit Kirschen

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

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 SO₂ 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

Name: _____

Straße: _____

Ort: _____

Geburtsdatum: _____

St. Nikolai

-Essen auf Rädern-

04.11.19 bis 17.11.19

