


## Speiseplan vom 18.11. bis 24.11.2019

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 18.11.19</b>	Ziff. 4, 10, a, c, f, g, i, j Tagessuppe Curryrahmgeschnetzeltes mit Gemüsereis Frisches Obst	Ziff. 3, 9, a, f, g Tagessuppe Geb. Banane in Currysoße mit Gemüsereis Frisches Obst
<b>Dienstag 19.11.19</b>	Ziff. 2, 5, a, g Tagessuppe Paniertes Schnitzel, Karotten, Erbsen und Kartoffeln Pudding	Ziff. 5, a, c, g, j Tagessuppe Käsespätzle mit Salat  Pudding
<b>Mittwoch 20.11.19</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 21.11.19</b>	Ziff. a, g Tagessuppe Rindergulasch, Butter- Nudeln und Salat Pudding	Ziff. 9, a, c, g, i, j Tagessuppe Gemüse-Tomatenragout mit Knödel und Salat Pudding
<b>Freitag 22.11.19</b>	Ziff. d, a, g Tagessuppe Fischfilet auf Wurzelge- müse und Butterkartoffeln  Birne in Vanillesoße	Ziff. 9, d, a, c, f, i Tagessuppe Tofuklöße mit Kräutersoße, Spinat und Kartoffeln  Birne in Vanillesoße
<b>Samstag 23.11.19</b>	Ziff. 4, a, c, i Irish Stew mit Lammfleisch und Wirsing, Brötchen Schokopudding	Ziff. 9, a, c, f Gefüllte Zucchini mit Kartoffeln und Salat Schokopudding
<b>Sonntag 24.11.19</b>	Ziff. a, c, g Tagessuppe Gefüllte Gans, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel Mousse	Ziff. a, c, g Tagessuppe Gemüseschnitzel, Rahmssoße, Broccoli und Spätzle Mousse

## Speiseplan vom 25.11. bis 01.12.2019

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 25.11.19</b>	Ziff. 9, g, a, c Tagessuppe Schinkennudeln mit Salat  Frisches Obst	Ziff. 9, a, g, j Tagessuppe Pilzragout mit Gemüsereis und Salat Frisches Obst
<b>Dienstag 26.11.19</b>	Ziff. a 1, i, j Tagessuppe Kalbsbratwurst mit Zwiebel- soße, Rahmwirsing und Kartoffelbrei, Kompott	Ziff. 3, 9, a, c, g Tagessuppe Blumenkohl-Käse-Medaillon, Kartoffelbrei und Möhren Kompott
<b>Mittwoch 27.11.19</b>	Ziff. a 1, c, g Tagessuppe Kaiserschmarrn mit Apfelmus Grütze mit Vanillesoße	Ziff. a, c, g, i Tagessuppe Käse-Maccaroni mit Tomatensoße und Salat Grütze mit Vanillesoße
<b>Donnerstag 28.11.19</b>	Ziff. 5, a, g Tagessuppe Rinderzunge in Rotwein- soße, Erbsen und Kroketten  Pudding	Ziff. 3, 9, a, c, g, f Tagessuppe Tofuknödel mit Mischgemüse und Püree  Pudding
<b>Freitag 29.11.19</b>	Ziff. a, d, g Tagessuppe Fischstäbchen mit Remoula- densoße und Kartoffelsalat Quarkspeise	Ziff. a, c, g, i Tagessuppe Gemüseschnitzel mit Käsesoße und Kartoffeln Quarkspeise
<b>Samstag 30.11.19</b>	Ziff. 4, a, i Nudel-Rindfleischsuppe und Brötchen  Fruchtjoghurt	Ziff. 1, 4, a, i Nudelauflauf mit Tomatensoße und Salat  Fruchtjoghurt
<b>Sonntag 01.12.19</b>	Ziff. a, c, g Tagessuppe Kalbsrahmgulasch mit Sommergemüse und Spätzle   Pfirsich Melba	Ziff. a, c, g, i, k, 9 Tagessuppe Selleriemedaillon mit Sommergemüse und Spätzle  Pfirsich Melba

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, 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-

18.11.19 bis 01.12.19

