


Speiseplan vom 30.11. bis 06.12.2020

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 30.11.20	Ziff. 3,a,1,c,g,i,j Tagessuppe Geschnetzelte Hähnchenbrust mit Gemüsereis Frisches Obst	Ziff. 2,5,a,c,g,i Tagessuppe Überbackene Zucchini mit Gemüse und Kartoffeln Frisches Obst
Dienstag 01.12.20	Ziff.9,a,g,i,j Tagessuppe Kohlroulade mit Specksoße und Kartoffelpüree Birnenkompott	Ziff. 4,9,a,g Tagessuppe Kartoffeltaschen mit Tomatensoße und Gemüse Birnenkompott
Mittwoch 02.12.20	Ziff.5,a,g,i Tagessuppe Früchtequarkauflauf mit Kompott Rote Grütze	Ziff. 5,a,c,g,f,j Tagessuppe Tofuschnitzel in Käsesauce mit Püree und Salat Rote Grütze
Donnerstag 03.12.20	Ziff. a,c,g,f,i,j Tagessuppe Szegediner Gulasch mit Kartoffelknödel Früchtequark	Ziff. 5,a,c,g,j Tagessuppe Kohlrabitaler auf Nudeln mit Käsesoße und Salat Früchtequark
Freitag 04.12.20	Ziff. 1,9,a,c,g Tagessuppe Schollenfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat Pudding	Ziff. 1,a,g,j Tagessuppe Rahmchampignons mit Reis und Salat Pudding
Samstag 05.12.20	Ziff. a,c,g,i Hühnereintopf mit Gemüse und Brötchen Buttermilchdessert	Ziff. a,c,g,i,j Tagessuppe Gnocchi in Gemüse- tomatensoße und Salat Buttermilchdessert
Sonntag 06.12.20 2. Advent 	Ziff. a,c,g Tagessuppe Sauerbraten in Lebkuchensoße mit Apfelrotkohl u. Püree Mousse	Ziff.10, a,c,g,j,k Tagessuppe Broccoli-Nußecke mit Wintergemüse und Kartoffelpüree Mousse

Speiseplan vom 07.12. bis 13.12.2020

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 07.12.20	Ziff. 4,5,a,g Tagessuppe Penne mit Hackfleischsoße und Salat Frisches Obst	Ziff. a,c,g Tagessuppe Käsemaccaroni mit Gemüstreifen und Tomatensalat Frisches Obst
Dienstag 08.12.20	Ziff.3,4,a,c,d,g,j Tagessuppe Paniertes Schnitzel mit Karotten-Lauchgemüse und Butterkartoffeln Cremespeise	Ziff.4,2,a,c,g,f Tagessuppe Grünkerntaler mit Butterkartoffeln und Kaisergemüse Cremespeise
Mittwoch 09.12.20	Ziff. a,1,c,g,i Tagessuppe Kaiserschmarrn mit Zimt & Zucker und Apfelkompott Früchtequarkspeise	Ziff. 3,5,a,c,g,j Tagessuppe Käsespätzle mit Salat Früchtequarkspeise
Donnerstag 10.12.20	Ziff. a,g Tagessuppe Mini Haxen mit Sauerkraut und Kartoffelbrei Pudding	Ziff. 3,a,c,g Tagessuppe Gemüsegulasch mit Nudeln und Salat Pudding
Freitag 11.12.20	Ziff. a,c,g,i,j Tagessuppe Gemüseauflauf mit Tomatensoße und Salat Rhabarberkompott	Ziff. 9,a,c,g Tagessuppe Pfannkuchen mit Waldbeeren Rhabarberkompott
Samstag 12.12.20	Ziff. A,g Gemüseintopf mit Rindfleisch und Brötchen Früchtejoghurt	Ziff. 9,a,c,g,i,j Nudelaufauf mit Tomatensoße und Salat Früchtejoghurt
Sonntag 13.12.20 3. Advent 	Ziff. a,g Kraftbrühe mit Einlage Kalbsrahmgulasch mit jungen Möhren u. Rösti Mousse	Ziff. c,k,g Gemüsebrühe mit Einlage Hirsesteak mit Rösti und Möhren 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 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

Am **Wochenende und am Feiertag** telefonisch unter **Tel.07681-4706-180**

Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten.

**Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr 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 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-

30.11.20 bis 13.12.20

