

Speiseplan vom 02.12. bis 08.12.2019

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 02.12.19	Ziff. a,c,g,j Tagessuppe Hackfleischbällchen in Rahmsoße mit Gemüse und Butterkartoffeln Frisches Obst	Ziff. a,c,f,i,j Tagessuppe Grüne Nudeln mit Gemüsebolognese und Salat Frisches Obst
Dienstag 03.12.19	Ziff.1,4,a,c,g,i Tagessuppe Hähnchenbrustschnitzel in Salbeirahmsoße mit Nudeln und Salat Pudding	Ziff. 1,a,c,i,j Tagessuppe Nudel-Gemüse-Pfanne und Salatteller Pudding
Mittwoch 04.12.19	Ziff.4,5,a,d Tagessuppe Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Kartoffelbrei Erdbeer-Rhabarbergrütze	Ziff. a,c,g,j Tagessuppe Teigwaren mit Jägersauce und Salat Erdbeer-Rhabarbergrütze
Donnerstag 05.12.19	Ziff. 4,a,c,g,i Tagessuppe Königsberger Klops mit Butterreis und Rote Beete Kompott	Ziff. 9,a,f,g,i Tagessuppe Veg. Bratwurst mit Kartoffelbrei und Gemüse Kompott
Freitag 06.12.19 Nikolaus 	Ziff. a,c,g Tagessuppe Pochierter Fisch in Weiß- weinsoße mit Blattspinat und Butterkartoffeln Quarkspeise	Ziff. 9,a,c,g,i,j Tagessuppe Tomatenstrudel mit Röstitaler und Salat Quarkspeise
Samstag 07.12.19	Ziff. a,1,2,g,c,i,9 Nudelrindfleischsuppe mit Brötchen Buttermilchdessert	Ziff. a,c,g,9 Kartoffelomelette mit Gemüse und Salat Buttermilchdessert
Sonntag 08.12.19 2. Advent 	Ziff.4,3,a,c,g Gemüsebrühe mit Eierstich Schweineroulade „Hausfrauen Art“ Broccoli und Rösti Mousse	Ziff.3,4,c,g,k Gemüsebrühe mit Eierstich Schwarzwurzelmedaillon mit Sahnepüree und Möhren Mousse

Speiseplan vom 09.12. bis 15.12.2019

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 09.12.19	Ziff. 3,a,1,c,g,i,j Tagessuppe Gabelspaghetti mit Hackfleischsoße und Salat Frisches Obst	Ziff. 2,5,a,c,g,i Tagessuppe Überbackene Zucchini mit Gemüse und Kartoffeln Frisches Obst
Dienstag 10.12.19	Ziff.9,a,g,i,j Tagessuppe Wirsingroulade mit Specksoße und Kartoffelpüree Birnenkompott	Ziff.4,9,a,g Tagessuppe Kartoffeltaschen mit Tomatensoße und Gemüse Birnenkompott
Mittwoch 11.12.19	Ziff 5,a,g,i Tagessuppe Linsen mit Spätzle und Wienerle Rote Grütze	Ziff. 5,a,c,g,f,j Tagessuppe Tofu-Schnitzel in Käsesauce mit Püree und Salat Rote Grütze
Donnerstag 12.12.19	Ziff. a,c,g,f,i,j Tagessuppe Putenrollbraten mit Rosenkohl und Kroketten Früchtequark	Ziff. 5,a,g,c,j Tagessuppe Kohlrabitaler auf Nudeln mit Käsesoße und Salat Früchtequark
Freitag 13.12.19	Ziff. 1,9,a,c,g Tagessuppe Schollenflet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat Pudding	Ziff. 1,a,g,j Tagessuppe Rahmchampignons mit Reis und Salat Pudding
Samstag 14.12.19	Ziff. a,c,g,i Gemüse Eintopf mit Fleischklößchen und Brötchen Buttermilchdessert	Ziff. a,c,g,i,j Gnocchi in Gemüsetomatensoße und Salat Buttermilchdessert
Sonntag 15.12.19 3. Advent 	Ziff. a,c,g Tagessuppe Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel Mousse	Ziff. 10,a,c,g,j,k Tagessuppe Broccoli-Nussecke mit Sommergemüse und Kartoffelpüree 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

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 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-

02.12.19 bis 15.12.19

