

Speiseplan vom 24.02. bis 01.03.2020

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Rosenmontag 24.02.20 	Ziff. a,c,g,j Tagessuppe Szegediner Gulasch und Kartoffelknödel Frisches Obst	Ziff. a,c,f,i,j Tagessuppe Kräuterklöße mit Gemüse und Kartoffelbrei Frisches Obst
Dienstag 25.02.20 	Ziff. 1,4,a,c,g,i Tagessuppe Hähnchenbrustschnitzel „Hawaii“ mit Konfettireis Pudding	Ziff. 1,a,c,i,j Tagessuppe Nudel-Gemüsepfanne und Salatteller Pudding
Mittwoch 26.02.20	Ziff. 4,5,a,d Tagessuppe Lachsklößchen in Kräuter- soße mit Gemüsenudeln Erdbeer-Rhabarbergrütze	Ziff. a,c,g,j Tagessuppe Süße Pfannenkuchen mit Vanillesoße und Kompott Erdbeer-Rhabarbergrütze
Donnerstag 27.02.20	Ziff. 4,a,c,g,i Tagessuppe Tessiner Schnitzel mit Bohnengemüse und Rösti Kompott	Ziff. 9,a,f,g,i Tagessuppe Veg. Bratwurst mit Kartoffelbrei und Gemüse Kompott
Freitag 28.02.20	Ziff. a,c,g Tagessuppe Pochierte Eier in Senfsoße mit Blattspinat und Butterkartoffeln Quarkspeise	Ziff. 9,a,c,g,i,j Tagessuppe Tomatenstrudel mit Röstitaler und Salat Quarkspeise
Samstag 29.02.20	Ziff. a,1,2,g,c,i,9 Nudeleintopf mit Hühnerfleisch und Brötchen Buttermilchdessert	Ziff. a,c,g,9 Kartoffelomelette mit Gemüse und Tomatensalat Buttermilchdessert
Sonntag 01.03.20	Ziff. 4,3,a,c,g Gemüsebrühe mit Eierstich Rinderbraten in Rotwein- soße mit Apfelrotkohl und Kartoffelbrei Mousse	Ziff. 3,4,c,g,k Gemüsebrühe mit Eierstich Schwarzwurzelmedaillon mit Sahnepüree und Möhren Mousse

Speiseplan vom 02.03. bis 08.03.2020

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 02.03.20	Ziff. 3,a,1,c,g,i,j Tagessuppe Geschnetzelte Hähnchen- brust mit Gemüserais und Salat Frisches Obst	Ziff. 2,5,a,c,g,i Tagessuppe Überbackene Zucchini mit Gemüse und Kartoffeln Frisches Obst
Dienstag 03.03.20	Ziff. 9,a,g,i,j Tagessuppe Wirsingroulade mit Specksoße, Kartoffelpüree und Salat Birnenkompott	Ziff. 4,9,a,g Tagessuppe Kartoffeltaschen mit Tomatensoße und Gemüse Birnenkompott
Mittwoch 04.03.20	Ziff. 5,a,g,i Tagessuppe Linsen mit Spätzle und Wienerle Rote Grütze	Ziff. 5,a,c,g,f,j Tagessuppe Tofuschnitzel in Käsesauce mit Püree und Salat Rote Grütze
Donnerstag 05.03.20	Ziff. a,c,g,f,i,j Tagessuppe Rindergulasch mit Butternudeln und Salat Früchtequark	Ziff. 5,a,g,c,j Tagessuppe Kohlrabitaler auf Nudeln mit Käsesoße und Salat Früchtequark
Freitag 06.03.20	Ziff. 1,9,a,c,g Tagessuppe Schollenfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat Pudding	Ziff. 1,a,g,j Tagessuppe Rahmchampignon mit Reis und Salat Pudding
Samstag 07.03.20	Ziff. a,c,g,i Tagessuppe Lasagne „Bolognese“ und Salat Buttermilchdessert	Ziff. a,c,g,i,j Tagessuppe Gnocchi in Gemüsetomatensauce Buttermilchdessert
Sonntag 08.03.20	Ziff. a,c,g Tagessuppe Sauerbraten mit Butter- nudeln und Sommergemüse Mousse	Ziff. 10,a,c,g,j,k Tagessuppe Broccoli-Nußbecke mit Sommer- gemüse 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 = Geschwärzt z.B. Oliven
- 7 = Gewachst z.B. Zitrusfrüchte
- 8 = Geschwefelt z.B. Meerrettich
- 9 = mit Süßungsmittel (Zuckerersatzstoffe)
- 10 = mit Süßungsmittel (Süsstoffe)

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-

24.02.20 bis 08.03.20

