

Speiseplan vom 09.03. bis 15.03.2020

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 09.03.20	Ziff. 4, 5, a, g Tagessuppe Käsespätzle mit Salat Frisches Obst	Ziff. a, c, g Tagessuppe Käsemaccaroni mit Gemüsestreifen, Tomatensalat Frisches Obst
Dienstag 10.03.20	Ziff. 3, 4, a, c, d, g, j Tagessuppe Kalbsbratwurst mit Zwiebelsoße, Rahmwirsing und Butterkartoffeln, Cremespeise	Ziff. 4, 2, a, c, g, f Tagessuppe Grünkerntaler mit Butterkartoffeln, Kaisergemüse Cremespeise
Mittwoch 11.03.20	Ziff. a 1, c, g, i Gulaschsuppe Kaiserschmarrn, Zimt und Zucker, Apfelpudding Früchtequarkspeise	Ziff. 3, 5, a, c, g, j Tagessuppe Paprikagulasch, Spätzle und Salat Früchtequarkspeise
Donnerstag 12.03.20	Ziff. a, g Tagessuppe Mini Haxen mit Sauerkraut, Schupfnudeln Pudding	Ziff. 3, a, c, g Tagessuppe Gemüsegulasch mit Nudeln und Salat Pudding
Freitag 13.03.20	Ziff. a, c, g, i, j Tagessuppe Gemüseauflauf mit Tomatensoße und Salat Rhabarberkompott	Ziff. 9, a, c, g Tagessuppe Pfannkuchen mit Waldbeeren Rhabarberkompott
Samstag 14.03.20	Ziff. a, g Gemüse Eintopf mit Rindfleisch und Brötchen Früchtejoghurt	Ziff. 9, a, c, g, i, j Nudelauflauf mit Tomatensoße und Salat Früchtejoghurt
Sonntag 15.03.20	Ziff. a, g Kraftbrühe mit Einlage, Rahmgeschnetztes mit jungen Möhren und Kräutergnocchi Mousse	Ziff. c, k, g Gemüsebrühe mit Einlage, Hirsesteak mit Rösti und Möhren Mousse

Speiseplan vom 16.03. bis 22.03.2020

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 16.03.20	Ziff. 4, a 1, f, g, i Tagessuppe Gabelspaghetti mit Hackfleischsoße und Salat Frisches Obst	Ziff. 4, a, c, g, k Tagessuppe Hirsetaler, Gemüse und Rösti Frisches Obst
Dienstag 17.03.20	Ziff. 9, 3, 4, a, c, g, i, j Tagessuppe Hühnerfrikassee, Gemüsereis und rote Beete Kompott	Ziff. a, c, g, 3 Tagessuppe Spinatknödel mit Möhren und Dampfkartoffeln Kompott
Mittwoch 18.03.20	Ziff. a 1, c, g Tagessuppe Grießschnitte mit Zimt und Zucker, Apfelmus Pudding	Ziff. 3, 4, a, c, j, g Tagessuppe Sellerieschnitzel, Püree und Rotkohl Pudding
Donnerstag 19.03.20	Ziff. 5, a, g, i Tagessuppe Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Kartoffeln und rote Beete Pudding	Ziff. 9, a, c, g, i Tagessuppe Veg. Lasagne mit Tomatensoße und Salat Pudding
Freitag 20.03.20	Ziff. 1, 4, a, c, d, g, j Tagessuppe Paniertes Fischfilet mit Remouladensoße, Kartoffelsalat, Pudding	Ziff. 3, 6, a, g, j Tagessuppe Geb. Käseschnitzel mit Reis und Salat Pudding
Samstag 21.03.20	Ziff. a, g Gaissburger Marsch mit Rindfleisch, Brötchen Grütze mit Vanillesoße	Ziff. a, c, g, j Knödel mit Pilzen und Salat Grütze mit Vanillesoße
Sonntag 22.03.20	Ziff. A, c, g Kraftbrühe mit Einlage, Champignonrahmschnitzel, Rosenkohlgemüse und Spätzle Cremedessert	Ziff. a, i, j, 4, 10 Gemüsebrühe Gemüse-Kartoffelgratin, Tomatensoße und Salat Cremedessert

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 Würst- 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-

09.03.20 bis 22.03.20

