

## Speiseplan vom 20.05. bis 26.05.2019

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 20.05.19</b>	Ziff. 4,5,a,g Tagessuppe Schweinegeschnetzeltes süß-sauer mit Gemüsereis und Salat Frisches Obst	Ziff. a,g,c,k Tagessuppe Lauch-Quiche mit Kohlrabi und Butterkartoffeln Frisches Obst
<b>Dienstag 21.05.19</b>	Ziff. a,c,g Tagessuppe Kalbsbratwurst mit Zwiebelsoße, buntes Gemüse und Kartoffelpüree Kompott	Ziff. a,c,g,j Tagessuppe Blumenkohl-Käsemedaillon mit Reis und Salat Kompott
<b>Mittwoch 22.05.19</b>	Ziff. a,c,g Tagessuppe Kaiserschmarrn mit Apfelmus Pudding	Ziff. 3,5,a,c,g,j Tagessuppe Gemüselasagne mit Salat Pudding
<b>Donnerstag 23.05.19</b>	Ziff. 4,8,a,i,g Tagessuppe Rindfleisch in Meer- rettichsoße mit Kartoffeln und Rote Betesalat Fruchtjoghurt	Ziff. a,c,f,g Tagessuppe Tofu in Meerrettichsoße mit Kartoffeln und Rote Betesalat Fruchtjoghurt
<b>Freitag 24.05.19</b>	Ziff. 2,a,c,g Tagessuppe Eieromelette mit Rahm- spinat und Butterkartoffeln Obstsalat	Ziff. 1,a,c,g Tagessuppe Gemüseküchle mit Püree und Rahmspinat Obstsalat
<b>Samstag 25.05.19</b>	Ziff. 5,a Tagessuppe Nudeleintopf mit Rindfleisch und Salat Vanillepudding	Ziff. a,g Tagessuppe Bunte Nudeln mit Tofu- Gemüseragout und Salat Vanillepudding
<b>Sonntag 26.05.19</b>	Ziff. a,c,g Kraftbrühe mit Einlage Gemischter Braten mit Spargelgemüse und Herzoginkartoffeln Ananas mit Kirschen	Ziff. a,c,g,h,i Gemüsebrühe mit Einlage Spargelmedaillon mit Gemüse und Püree Ananas mit Kirschen

## Speiseplan vom 27.05. bis 02.06.2019

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 27.05.19</b>	Ziff. 4,10,a,c,f,g,i,j Tagessuppe Curryrahmgeschnetzeltes mit Gemüsereis und Salat Frisches Obst	Ziff. 3,9,a,f,g Tagessuppe Geb. Banane in Currysauce mit Gemüsereis Frisches Obst
<b>Dienstag 28.05.19</b>	Ziff. 2,5,a,g Tagessuppe Kohlrouladen mit Specksoße und Kartoffelbrei Pudding	Ziff. 5,a,c,g,j Tagessuppe Käsespätzle mit Salat Pudding
<b>Mittwoch 29.05.19</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 30.05.19 Christi Himmelfahrt</b>	Ziff. a,g Tagessuppe Gefüllter Schweinebraten mit Spargelgemüse und Butterkartoffeln Mousse	Ziff. 9,a,c,g,i,j Tagessuppe Spargel-Lauchzwiebelragout mit Butterkartoffeln und Salat Mousse
<b>Freitag 31.05.19 in</b>	Ziff. d,a,g Tagessuppe Fischfilet auf Blattspinat mit Butterkartoffeln Birne in Vanillesoße	Ziff. 9,d,a,c,f,i Tagessuppe Tofuklöße mit Kräutersoße Spinat und Kartoffeln Birne in Vanillesoße
<b>Samstag 01.06.19</b>	Ziff. 4,a,c,i Irish Stew mit Lammfleisch und Wirsing mit Brötchen Schokopudding	Ziff. 9,a,c,f Gefüllte Zucchini mit Kartoffeln und Salat Schokopudding
<b>Sonntag 02.06.19</b>	Ziff. a,c,g Tagessuppe Geschnetzeltes Schweine- filet mit Broccoli und Spätzle Mousse	Ziff. a,c,g Tagessuppe Gemüseschnitzel in Rahmsoße mit Broccoli und Spätzle 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](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: \_\_\_\_\_

# St. Nikolai

-Essen auf Rädern-

20.05.19 bis 02.06.19

