

## Speiseplan vom 03.06. bis 09.06.2019

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 03.06.19</b>	Ziff. 9,g,a,c Tagessuppe Bauernroulade „Zigeuner Art“ mit Gemüse und Teigwaren Frisches Obst	Ziff. 9,a,g,j Tagessuppe Pilzragout mit Gemüserais und Salat Frisches Obst
<b>Dienstag 04.06.19</b>	Ziff.a,1,i,j Tagessuppe Schweinegulasch mit Kartoffelknödel und Salat Grütze mit Vanillesoße	Ziff. 3,9,a,c,g Tagessuppe Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Püree und Möhren Grütze mit Vanillesoße
<b>Mittwoch 05.06.19</b>	Ziff.a,1,c,g Tagessuppe Quarkauflauf mit Kirschkompott Pudding	Ziff. A,c,g,i Tagessuppe Käsemaccaroni mit Tomatensoße und Salat Pudding
<b>Donnerstag 06.06.19</b>	Ziff. 5,a,g Tagessuppe Rinderzunge in Rotweinssoße mit Erbsen und Kroketten Kompott	Ziff. 3,9,a,c,g,f Tagessuppe Tofuknödel mit Mischgemüse und Püree Kompott
<b>Freitag 07.06.19</b>	Ziff. a,d,g Tagessuppe Paniertes Fischfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat Quarkspeise	Ziff. a,c,g,i Tagessuppe Gemüseschnitzel mit Käsesoße und Kartoffeln Quarkspeise
<b>Samstag 08.06.19</b>	Ziff. 4,a,i Linseneintopf mit Wursteinlage und Brötchen Fruchtjoghurt	Ziff. 1,4,a,i Nudelaufwurf mit Tomatensoße und Salat Fruchtjoghurt
<b>Pfingst- sonntag 09.06.19</b>	Ziff. a,c,g Kraftbrühe mit Gemüsestreifen Frischer Spargel mit Sc. Hollandaise, kl. Schnitzel und Butterkartoffeln Frische Erdbeeren	Ziff.a,c,g,i,k,9 Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen Spargelmedaillon mit Gemüse und Butterkartoffeln Frische Erdbeeren

## Speiseplan vom 10.06. bis 16.06.2019

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Pfingst- montag 10.06.19</b>	Ziff.a,c,g,j Tagessuppe Kalbsrahmgulasch mit Sommergemüse und Spätzle Mousse	Ziff. a,c,f,i,j Tagessuppe Grüne Nudeln mit Gemüsebolognese und Salat Mousse
<b>Dienstag 11.06.19</b>	Ziff.1,4,a,c,g,i Tagessuppe Hähnchenbrustschnitzel mit Salbeirahmsoße Nudeln und Salat Pudding	Ziff.1,a,c,i,j Tagessuppe Nudel-Gemüse-Pfanne und Salatteller Pudding
<b>Mittwoch 12.06.19</b>	Ziff 4,5,a,d Tagessuppe Schäufele mit grünen Bohnen und Kartoffelbrei Erdbeer-Rhabarbergrütze	Ziff. a,c,g,j Tagessuppe Teigwaren mit Jägersoße und Salat Erdbeer-Rhabarbergrütze
<b>Donnerstag 13.06.19</b>	Ziff. a,c,g,i Tagessuppe Königsberger Klops mit Butterreis und rote Bete Kompott	Ziff. 9,a,f,g,i Tagessuppe Veg. Bratwurst mit Kartoffelbrei und Gemüse Kompott
<b>Freitag 14.06.19</b>	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
<b>Samstag 15.06.19</b>	Ziff. a,1,2,g,c,i,9 Rindfleischsuppe mit Brötchen Buttermilchdessert	Ziff. a,c,g,9 Kartoffelomelette mit Gemüse und Tomatensalat Buttermilchdessert
<b>Sonntag 16.06.19</b>	Ziff. 4,3,a,c,g Gemüsebrühe mit Eierstich Rindergeschnetzeltes mit Broccoli und Rösti Mousse	Ziff. 3,4,c,g,k Gemüsebrühe mit Eierstich Schwarzwurzelmedaillon mit Sahnepüree 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 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-

03.06.19 bis 16.06.19

