


Speiseplan vom 08.03. bis 14.03.2021

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 08.03.21	Ziff. a,c,g,j Tagessuppe Hackfleischbällchen in Rahmsoße mit Gemüse und Teigwaren Frisches Obst	Ziff. a,c,f,i,j Tagessuppe Grüne Nudeln mit Gemüsebolognese und Salat Frisches Obst
Dienstag 09.03.21	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 10.03.21	Ziff.4,5,a,d Tagessuppe Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Püree Erdbeer-Rhabarbergrütze	Ziff. A,c,g,j Tagessuppe Topfenknödel mit Vanillesoße Erdbeer-Rhabarbergrütze
Donnerstag 11.03.21	Ziff. 4,a,c,g,i Tagessuppe Rindfleisch mit Meerrettichsoße Kartoffeln und Rote Bete Kompott	Ziff. 9,a,f,g,i Tagessuppe Tofuklöße mit Meerrettichsoße mit Kartoffelbrei und Rote Betesalat Kompott
Freitag 12.03.21	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 13.03.21	Ziff. a,1,2,g,c,i,9 Nudelrindfleischsuppe mit Brötchen Buttermilchdessert	Ziff. a,c,g,9 Kartoffelomelette mit Gemüse und Tomatensalat Buttermilchdessert
Sonntag 14.03.21	Ziff. 4,3,a,c,g Gemüsebrühe mit Eierstich Wildgulasch in Wacholder- rahm, Rosenkohl und Schupfnudeln Mousse	Ziff.3,4,c,g,k Gemüsebrühe mit Eierstich Schwarzwurzelmedaillon mit Sahnepüree und Möhren Mousse

Speiseplan vom 15.03. bis 21.03.2021

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 15.03.21	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 16.03.21	Ziff.9,a,g,i,j Tagessuppe Wirsingroulade in Speck- soße mit Püree und Salat Birnenkompott	Ziff.4,9,a,g Tagessuppe Kartoffeltasche mit Tomatensoße und Gemüse Birnenkompott
Mittwoch 17.03.21	Ziff. 5,a,g,i Tagessuppe Linsen mit Spätzle und Wienerle Rote Grütze	Ziff. 5,a,c,g,f,j Tagessuppe Tofu-Schnitzel in Käsesoße mit Püree und Salat Rote Grütze
Donnerstag 18.03.21	Ziff. a,c,g,f,i,j Tagessuppe Rindergulasch mit Butternudeln und Salat Früchtequark	Ziff. 5,a,c,g,j Tagessuppe Kohlrabitaler auf Nudeln in Käsesoße und Salat Früchtequark
Freitag 19.03.21	Ziff. 1,9,a,c,g Tagessuppe Schollenfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat Pudding	Ziff. 1,a,g,j Tagessuppe Rahmchampignons mit Reis und Salat Pudding
Samstag 20.03.21 Frühlingsanfang 	Ziff. a,c,g,i Kürbiseintopf mit Rauchfleisch und Brötchen Buttermilchdessert	Ziff. a,c,g,i,j Gnocchi in Gemüse-Tomatensoße und Salat Buttermilchdessert
Sonntag 21.03.21	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 7,50 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 Ihr 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-

08.03.21 bis 21.03.21

