

## Speiseplan vom 06.03. bis 12.03.2023

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 06.03.23</b>	Ziff. a,c,g,j Tagessuppe Schinkennudeln mit Salat Frisches Obst	Ziff. 2,3,9,a,c,g Tagessuppe Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Karottengemüse Frisches Obst
<b>Dienstag 07.03.23</b>	Ziff. 3,4,5,a,c,g Tagessuppe Fleischkäse mit Zwiebel- soße, Rahmwirsing und Püree Pflaumenkompott	Ziff. 3,f,a,c,g Tagessuppe Gemüsefrikadelle mit Leipziger Allerlei und Püree Pflaumenkompott
<b>Mittwoch 08.03.23</b>	Ziff. a,c,g,i,j Tagessuppe Waldpilzragout mit Semmelknödel und Salat Früchtequark	Ziff. 3,a,g Tagessuppe Frühlingsrolle in Currysauce mit Reis und Salat Früchtequark
<b>Donnerstag 09.03.23</b>	Ziff. a,c,g,j Tagessuppe Schweinegulasch mit Butternudeln und Salat Pudding	Ziff. 3,a,c,g Tagessuppe Blumenkohl-Käsetaler mit Püree und Möhren Pudding
<b>Freitag 10.03.23</b>	Ziff. d Tagessuppe Scholle paniert mit Remouladensoße und Kartoffelsalat Pfersich in Fruchtsoße	Ziff. 2,a,g,i Tagessuppe Spinatknödel in Pilzsoße mit Reis und Gemüse Pfersich in Fruchtsoße
<b>Samstag 11.03.23</b>	Ziff. a,i Nudeleintopf mit Rind- fleisch, 1 Salzweckle Buttermilchdessert	Ziff. a,g,i Kräuternudeln mit Gemüsesoße und Salat Buttermilchdessert
<b>Sonntag 12.03.23</b>	Ziff. a,c,g Tagessuppe Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Püree Cremespeise	Ziff. a,g,i Tagessuppe Gemüseragout mit Butterkartoffeln und Salat Cremespeise

## Speiseplan vom 13.03. bis 19.03.2023

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 13.03.23</b>	Ziff. 4,a,c,g,j Tagessuppe Fleischküchle in Rahm- soße, Rosenkohl und Püree Frisches Obst	Ziff. a,c,j,9,4 Tagessuppe Tomatenstrudel mit Kartoffeln und Salat Frisches Obst
<b>Dienstag 14.03.23</b>	Ziff. 4,a,g Tagessuppe Käsespätzle mit Zwiebelsoße und Salat Birne in Schokosoße	Ziff. 3,9,a,f Tagessuppe Geb. Banane in Currysoße mit Reis und Möhren Birne in Schokosoße
<b>Mittwoch 15.03.23</b>	Ziff. a,c,g,j Tagessuppe Schlemmerfilet Bordelaise mit Wurzelgemüse und Butterkartoffeln Pudding	Ziff. 3,9,a,g,i,j Tagessuppe Käsesteak mit Champignons Püree und Salat Pudding
<b>Donnerstag 16.03.23</b>	Ziff. 4,5,a,g,j Tagessuppe Hähnchenbrustschnitzel „Hawaii“ mit Gemüsereis Rote Grütze	Ziff. a,c,g,j,9 Tagessuppe Gemüseküchle mit Reis und Salat Rote Grütze
<b>Freitag 17.03.23</b>	Ziff. a,c,g Tagessuppe Eieromelette mit Kartoffeln und Rahmspinat Kompott	Ziff. a,g Tagessuppe Rahmchampignons mit Kartoffeln und Spinat Kompott
<b>Samstag 18.03.23</b>	Ziff. 4,1 Hühnersuppe mit Reis und Gemüse, 1 Brötchen Früchtejoghurt	Ziff. a,g,l Geröstetes Gemüse mit Püree Früchtejoghurt
<b>Sonntag 19.03.23</b>	Ziff. a,g,l,4 Fleischbrühe mit Einlage Schweineschnitzel Jäger Art mit Broccoligemüse und Butterspätzle Mousse	Ziff. 9,a,g,f,l Gemüsebrühe Tofu mit Kartoffelpüree und Karotten 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 8,80 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 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 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: \_\_\_\_\_

Tel.-Nr.: \_\_\_\_\_

Geburtsdatum: \_\_\_\_\_

# St. Nikolai

-Essen auf Rädern-

06.03.23 bis 19.03.23

