

## Speiseplan vom 13.11. bis 19.11.2023

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 13.11.23</b>	Ziff. 3,a,1,c,g,i,j Tagessuppe Geschnetzelte Hähnchen- brust mit Gemüsereis Frisches Obst	Ziff. 2,5,a,c,g,i Tagessuppe Überbackene Zucchini mit Gemüse und Kartoffeln Frisches Obst
<b>Dienstag 14.11.23</b>	Ziff. 9,a,g,i,j Tagessuppe Kohlroulade mit Specksoße und Püree Birnenkompott	Ziff. 4,9,a,g Tagessuppe Kartoffeltaschen mit Tomatensoße und Gemüse Birnenkompott
<b>Mittwoch 15.11.23</b>	Ziff.5,a,g,i Tagessuppe Linsen mit Spätzle und Wienerle Rote Grütze	Ziff. 5,a,c,g,f,j Tagessuppe Tofuschnitzel in Käsesoße mit Karottengemüse und Püree Rote Grütze
<b>Donnerstag 16.11.23</b>	Ziff. a,c,g,f,i,j Tagessuppe Rindergulasch mit Butternudeln und Salat Früchtequark	Ziff. 5,a,g,c,j Tagessuppe Kohlrabitaler auf Nudeln mit Käsesoße und Salat Früchtequark
<b>Freitag 17.11.23</b>	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
<b>Samstag 18.11.23</b>	Ziff. a,c,g,i Gemüse Eintopf mit Fleischklößchen, kleines Brötchen Buttermilchdessert	Ziff. a,c,g,i,j Tagessuppe Gnocchi in Gemüse- Tomatensoße und Salat Buttermilchdessert
<b>Sonntag 19.11.23</b>	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

## Speiseplan vom 20.11. bis 26.11.2023

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 20.11.23</b>	Ziff. 4,5,a,g Tagessuppe Penne mit Hackfleischsoße u. Salat Frisches Obst	Ziff. a,c,g Tagessuppe Käsemaccaroni mit Gemüsestreifen und Salat Frisches Obst
<b>Dienstag 21.11.23</b>	Ziff.3,4,a,c,d,g,j Tagessuppe Cordon Bleu mit Karotten-Lauchgemüse und Butterkartoffeln Cremespeise	Ziff. 4,2,a,c,g,f Tagessuppe Grünkerntaler mit Butterkartoffeln und Kaisergemüse Cremespeise
<b>Mittwoch 22.11.23</b>	Ziff a, 1,c,g,i Tagessuppe Kaiserschmarrn mit Zimt & Zucker und Apfelkompott Früchtequarkspeise	Ziff. 3,5,a,c,g,j Tagessuppe Käsespätzle mit Salat Früchtequarkspeise
<b>Donnerstag 23.11.23</b>	Ziff. a,g Tagessuppe Mini-Haxen mit Sauerkraut und Püree Pudding	Ziff. 3,a,c,g Tagessuppe Gemüse gulasch mit Nudeln und Salat Pudding
<b>Freitag 24.11.23</b>	Ziff. a,c,g,i,j Tagessuppe Pochierter Lachs in Kräutersoße und Lauchnudeln Rhabarberkompott	Ziff. 9,a,c,g Tagessuppe Pfannkuchen mit Waldbeeren Rhabarberkompott
<b>Samstag 25.11.23</b>	Ziff. a,g Erbseneintopf mit Wursteinlage und Brötchen Früchtejoghurt	Ziff. 9,a,c,g,i,j Tagessuppe Nudelaufwurf mit Tomatensoße und Salat Früchtejoghurt
<b>Sonntag 26.11.23</b>	Ziff. a,g Kraftbrühe mit Einlage Rahmgeschnetzeltes mit jungen Möhren u. Röstli Mousse	Ziff. c,k,g Gemüsebrühe mit Einlage Hirsesteak mit Röstli 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 8,80 Euro.

Die Änderungen Ihrer Bestellungen für den Folgetag können künftig ab Montag 9.00 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** oder per mail **[kueche@sankt-nikolai.de](mailto:kueche@sankt-nikolai.de)**

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 Sulfite 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-

13.11.23 bis 26.11.23

