

Speiseplan vom 26.08. bis 01.09.2019

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 26.08.19	Ziff. 9,g,a,c Tagessuppe Bauernroulade „Zigeuner Art“ Gemüse und Teigwaren Frisches Obst	Ziff. 9,a,g,j Tagessuppe Pilzragout mit Gemüsereis und Salat Frisches Obst
Dienstag 27.08.19	Ziff.a,1,i,j Tagessuppe Kalbsbratwurst mit Zwiebelsoße, Leipziger Allerlei und Kartoffeln Kompott	Ziff. 3,9,a,c,g Tagessuppe Blumenkohl-Käsemedaillon mit Kartoffelbrei und Möhren Kompott
Mittwoch 28.08.19	Ziff.a,1,c,g Tagessuppe Kaiserschmarrn mit Apfelmus Grütze mit Vanillesoße	Ziff. a,c,g,i Tagessuppe Käsemaccaroni mit Tomatensoße und Salat Grütze mit Vanillesoße
Donnerstag 29.08.19	Ziff. 5,a,g Tagessuppe Rinderzunge in Rotwein- soße mit Erbsen, Kroketten Pudding	Ziff. 3,9,a,c,g,f Tagessuppe Tofuknödel mit Mischgemüse und Püree Pudding
Freitag 30.08.19	Ziff. a,d,g Tagessuppe Fischstäbchen mit Remouladensoße und Kartoffelsalat Quarkspeise	Ziff. a,c,g,i Tagessuppe Gemüseschnitzel mit Käsesoße und Kartoffeln Quarkspeise
Samstag 31.08.19	Ziff. 4,a,i Gemüseintopf mit Fleischklößchen und Brötchen Früchtejoghurt	Ziff. 1,4,a,i Nudelauflauf mit Tomatensoße und Salat Früchtejoghurt
Sonntag 01.09.19	Ziff. a,c,g Tagessuppe Rinderbraten in Rotwein- soße mit Sommergemüse und Kartoffelbrei Pfersich Melba	Ziff.a,c,g,i,k,9 Tagessuppe Selleriemedaillon mit Sommergemüse und Kartoffelbrei Pfersich Melba

Speiseplan vom 02.09. bis 08.09.2019

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 02.09.19	Ziff. a,c,g,j Tagessuppe Gabelspaghetti mit Hackfleischsoße und Salat Frisches Obst	Ziff. a,c,f,i,j Tagessuppe Grüne Nudeln mit Gemüsebolognese und Salat Frisches Obst
Dienstag 03.09.19	Ziff.1,4,a,c,g,i Tagessuppe Hähnchenbrustschnitzel in Salbeirahmsoße mit Nudeln und Salat Kompott	Ziff.1,a,c,i,j Tagessuppe Nudel-Gemüsepfanne und Salatteller Kompott
Mittwoch 04.09.19	Ziff 4,5,a,d Tagessuppe Mini Haxen mit Biersoße, grüne Bohnen und Kartoffelbrei Erdbeer-Rhabarbergrütze	Ziff. a,c,g,j Tagessuppe Teigwaren mit Jägersoße und Salat Erdbeer-Rhabarbergrütze
Donnerstag 05.09.19	Ziff. 4,a,c,g,i Tagessuppe Königsberger Klops mit Butterreis und Rote Bete Pudding	Ziff. 9,a,f,g,i Tagessuppe Veg. Bratwurst mit Kartoffelbrei und Gemüse Pudding
Freitag 06.09.19	Ziff. a,c,g Tagessuppe Eieromelette mit Rahmspinat und Butterkartoffeln Quarkspeise	Ziff. 9,a,c,g,i,j Tagessuppe Tomatenstrudel mit Röstitaler und Salat Quarkspeise
Samstag 07.09.19	Ziff.a,1,2,g,c,i,9 Nudelrindfleischsuppe mit Brötchen Buttermilchdessert	Ziff. a,c,g,9 Kartoffelomelette mit Gemüse und Tomatensalat Buttermilchdessert
Sonntag 08.09.19	Ziff. 4,3,a,c,g Gemüsebrühe mit Eierstich Rinderrouladen mit Wurzelgemüse und Püree 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

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 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-

26.08.19 bis 08.09.19

