

## Speiseplan vom 05.09. bis 11.09.2022

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 05.09.22</b>	Ziff. 3,a,1,c,g,i,j Tagessuppe Lasagne Bolognese und Salat Frisches Obst	Ziff. 2,5,a,c,g,i Tagessuppe Überbackene Zucchini mit Gemüse und Kartoffeln Frisches Obst
<b>Dienstag 06.09.22</b>	Ziff. 9,a,g,i,j Tagessuppe Kalbsbratwurst mit Zwiebelsoße, Apfelrot- kohl und Kartoffelpüree Birnenkompott	Ziff. 4,9,a,g Tagessuppe Kartoffeltaschen mit Tomatensoße und Gemüse Birnenkompott
<b>Mittwoch 07.09.22</b>	Ziff. 5,a,g,i Tagessuppe Linsen mit Spätzle und Wienerle Rote Grütze	Ziff. 5,a,c,g,f,j Tagessuppe Tofu-Schnitzel in Käsesauce mit Püree u. Salat Rote Grütze
<b>Donnerstag 08.09.22</b>	Ziff. a,c,g,f,i,j Tagessuppe Rindergulasch mit Butternudeln und Salat Früchtequark	Ziff. 5,a,c,g,j Tagessuppe Kohlrabitaler auf Nudeln mit Käsesoße und Salat Früchtequark
<b>Freitag 09.09.22</b>	Ziff. 1,9,a,c,g Tagessuppe Eieromelette mit Rahmspinat und Butterkartoffeln Pudding	Ziff. 1,a,g,j Tagessuppe Rahmchampignons mit Reis und Salat Pudding
<b>Samstag 10.09.22</b>	Ziff. a,c,g,i Nudeleintopf mit Hühnerfleisch und Gemüse, Brötchen Buttermilchdessert	Ziff. a,c,g,i,j Tagessuppe Gnocchi in Gemüse- Tomatensoße und Salat Buttermilchdessert
<b>Sonntag 11.09.22</b>	Ziff. a,c,g Tagessuppe Sauerbraten mit Butternudeln und Sommergemüse Mousse	Ziff. 10,a,c,g,j,k Tagessuppe Broccoli-Nussecke mit Sommergemüse und Kartoffelpüree Mousse

## Speiseplan vom 12.09. bis 18.09.2022

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 12.09.22</b>	Ziff. 4,5,a,g Tagessuppe Penne mit Hackfleischsoße und Salat Frisches Obst	Ziff. a,c,g Tagessuppe Käsemaccaroni mit Gemüsestreifen und Tomatensalat Frisches Obst
<b>Dienstag 13.09.22</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 14.09.22</b>	Ziff. a,1,c,g,i Tagessuppe Grießschnitte mit Zimt & Zucker, Apfelkompott Früchtequarkspeise	Ziff. 3,5,a,c,g,j Tagessuppe Käsespätzle mit Salat Früchtequarkspeise
<b>Donnerstag 15.09.22</b>	Ziff. a,g Tagessuppe Fleischkäse mit Zwiebelsoße, Kohlrabi und Kartoffelbrei Pudding	Ziff. 3,a,c,g Tagessuppe Gemüsegulasch mit Nudeln und Salat Pudding
<b>Freitag 16.09.22</b>	Ziff. a,c,g,i,j Tagessuppe Gemüseauflauf mit Tomatensoße und Salat Rhabarberkompott	Ziff. 9,a,c,g Tagessuppe Pfannkuchen mit Waldbeeren Rhabarberkompott
<b>Samstag 17.09.22</b>	Ziff. A,g Gemüseeeintopf mit Rindfleisch und Brötchen Früchtejoghurt	Ziff. 9,a,c,g,i,j Nudelaufwurf mit Tomatensoße und Salat Früchtejoghurt
<b>Sonntag 18.09.22</b>	Ziff. a,g Kraftbrühe mit Einlage Rahmgeschnetzeltes mit jungen Möhren und Rösti Mousse	Ziff. c,k,g Gemüsebrühe mit Einlage Hirsesteak mit Rösti 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 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 = Gewachst 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-

05.09.22 bis 18.09.22

