

## Speiseplan vom 09.09. bis 15.09.2019

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 09.09.19</b>	Ziff. 3, a, l, c, g, i, j Tagessuppe Geschnezelte Hähnchen- brust, Gemüsereis und Salat, Frisches Obst	Ziff. 2, 5, a, c, g, i Tagessuppe Überbackene Zucchini mit Gemüse und Kartoffeln Frisches Obst
<b>Dienstag 10.09.19</b>	Ziff. 9, a, g, i, j Tagessuppe Wirsingroulade mit Specksoße, Kartoffelpüree und Salat Birnenkompott	Ziff. 4, 9, a, g Tagessuppe Kartoffeltaschen mit Tomatensoße und Gemüse  Birnenkompott
<b>Mittwoch 11.09.19</b>	Ziff. 5, a, g, i Tagessuppe Linsen mit Spätzle und Wienerle Rote Grütze	Ziff. a, c, g, f, j Tagessuppe Tofu-Schnitzel in Käsesoße mit Püree und Salat Rote Grütze
<b>Donnerstag 12.09.19</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 Käsesoße und Salat  Früchtequark
<b>Freitag 13.09.19</b>	Ziff. 1, 9, a, c, g Gemüsecremesuppe Schollenfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat Pudding	Ziff. 1, a, g, j Tagessuppe Rahmchampignons mit Reis und Salat  Pudding
<b>Samstag 14.09.19</b>	Ziff. a, c, g, i Kürbiseintopf mit Rauchfleisch, Brötchen Buttermilchdessert	Ziff. a, c, g, i, j Tagessuppe, Gnocchi in Gemüse-Tomatensoße und Salat, Buttermilchdessert
<b>Sonntag 15.09.19</b>	Ziff. a, c, g Tagessuppe Kalbsgulasch, Broccoli- gemüse und Spätzle Mousse	Ziff. 10, a, c, g, j, k Tagessuppe Broccoli-Nußbecke mit Sommergemüse und Kartoffelpüree Mousse

## Speiseplan vom 16.09. bis 22.09.2019

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 16.09.19</b>	Ziff. 4, 5, a, g Tagessuppe Schinkennudeln mit Tomatensoße und Salat Frisches Obst	Ziff. a, c, g Tagessuppe Käsemaccaroni mit Gemüse- streifen und Tomatensalat Frisches Obst
<b>Dienstag 17.09.19</b>	Ziff. 3, 4, a, c, d, g, j Tagessuppe Paniertes Schnitzel mit Karotten-Lauchgemüse Butterkartoffeln, Cremespeise	Ziff. 4, 2, a, c, g, f Tagessuppe Grünkerntaler mit Butter- kartoffeln, Kaisergemüse Cremespeise
<b>Mittwoch 18.09.19</b>	Ziff. a, l, c, g, i Gulaschsuppe Süßer Früchteauflauf mit Vanillesoße und Kompott Früchtequarkspeise	Ziff. 3, 5, a, c, g, j Tagessuppe Käsespätzle mit Salat  Früchtequarkspeise
<b>Donnerstag 19.09.19</b>	Ziff. a, g Tagessuppe Schäufele mit grünen Bohnen, Kartoffelbrei  Pudding	Ziff. 3, a, c, g Tagessuppe Gemüsegulasch mit Nudeln und Salat  Pudding
<b>Freitag 20.09.19</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 21.09.19</b>	Ziff. a, g Gemüseeeintopf mit Rindfleisch und Brötchen  Früchtejoghurt	Ziff. 9, a, c, g, i, j Nudelauflauf mit Tomatensoße und Salat  Früchtejoghurt
<b>Sonntag 22.09.19</b>	Ziff. a, g Kraftbrühe mit Einlage Rahmgeschnezeltes 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 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](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 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: \_\_\_\_\_

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

# St. Nikolai

-Essen auf Rädern-

09.09.19 bis 22.09.19

