

Speiseplan vom 19.09. bis 25.09.2022

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 19.09.22	Ziff. 4,a,1,f,g,i Tagessuppe Gabelspaghetti mit Schinkensoße u. Salat Frisches Obst	Ziff. 4,a,c,g,k Tagessuppe Gemüsetaler mit Gemüse und Rösti Frisches Obst
Dienstag 20.09.22	Ziff. 9,3,4,a,c,g,i,j Tagessuppe Gefüllte Paprika in Tomatensoße, Gemüsereis Pflaumenkompott	Ziff. a,c,g,3 Tagessuppe Spinatknödel mit Möhren und Dampfkartoffeln Pflaumenkompott
Mittwoch 21.09.22	Ziff. a,1,c,g, Tagessuppe Kaiserschmarrn mit Zimt & Zucker Apfelmus, Früchtequark	Ziff. 3,4,a,c,j,g Tagessuppe Sellerieschnitzel Püree und Rotkohl Früchtequark
Donnerstag 22.09.22	Ziff. 5,a,g,i, Tagessuppe Schnitzel Jäger Art Gemüse und Spätzle Pudding	Ziff. 9,a,c,g,i Tagessuppe Veg. Lasagne mit Tomatensoße und Salat Pudding
Freitag 23.09.22	Ziff. 1,4,a,c,d,g,j, Tagessuppe Fischklösschen auf Blattspinat Butterkartoffeln Milchreis mit Fruchtsoße	Ziff. 3,6,a,g,j, Tagessuppe Geb. Käseschnitzel mit Reis und Salat Milchreis mit Fruchtsoße
Samstag 24.09.22	Ziff. a,g, Gaissburger Marsch mit Rindfleisch Brötchen Grütze mit Vanillesoße	Ziff. a,c,g,j Knödel mit Pilzen und Salat Grütze mit Vanillesoße
Sonntag 25.09.22	Ziff. a,c,g Kraftbrühe mit Einlage Puten-Rollbraten Speckrosenkohl und Kroketten Cremedessert	Ziff. a,i,j,4,10 Gemüsebrühe Gemüse-Kartoffelgratin Tomatensoße und Salat Cremedessert

Speiseplan vom 26.09. bis 02.10.2022

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 26.09.22	Ziff. 3,a,c,g,i, Tagessuppe Maultaschen mit Zwiebelsoße Kartoffelsalat Frisches Obst	Ziff. 3,c,g,i,j, Tagessuppe Butternudeln mit Champion- Tomatensoße und Salat Frisches Obst
Dienstag 27.09.22	Ziff. 3,4,a,c,d,g,j Tagessuppe Hackbraten Jäger Art Sommergemüse und Butterkartoffeln Cremespeise	Ziff. a,c,f,g Tagessuppe Tofu-Schnitte mit Möhren und Püree und Kaisergemüse Cremespeise
Mittwoch 28.09.22	Ziff. 1,3,5,a,g Tagessuppe Grobe Bratwurst Leipziger Allerlei und Püree Pudding	Ziff. a,g,i Tagessuppe Kartoffeltaschen mit Mischgemüse Pudding
Donnerstag 29.09.22	Ziff. a,c,g, Tagessuppe Rindfleisch mit Meerrettich- soße, Kartoffeln und Rote Beetensalat Kompott	Ziff. a,c,g,k, Tagessuppe Gemüsetaler mit Nudeln und Salat Kompott
Freitag 30.09.22	Ziff. a,c,g,i,j Tagessuppe Fischfilet in Weißweinsoße Butternudeln und Salat Milchreis	Ziff. a,c,g,j Tagessuppe Käsespätzle mit Salat mit Waldbeeren Milchreis
Samstag 01.10.22	Ziff. 4,a,1,c,g,i Kartoffeleintopf mit Rauchfleisch und Brötchen Quarkspeise	Ziff. 4,a,c,g,k Tagessuppe Brokkoli-Nussecken, Gemüse und Butterkartoffeln Quarkspeise
Sonntag 02.10.22	Ziff. a,g,c Klare Brühe mit Eierflocken Paniertes Schnitzel mit Kaisergemüse und Kroketten Obstsalat	Ziff. c,k,g Klare Brühe mit Eierflocken Tofuknödel und Kaisergemüse Kartoffelpüree Obstsalat

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

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 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: _____

Tel.-Nr.: _____

Geburtsdatum: _____

St. Nikolai

-Essen auf Rädern-

19.09.22 bis 02.10.22

