

## Speiseplan vom 18.09. bis 24.09.2023

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 18.09.23</b>	Ziff. a,c,g,j Tagessuppe Fleischklößchen in Rahm- soße, Butternudeln und Salat Frisches Obst	Ziff. 2,3,9,a,c,g Tagessuppe Kartoffeltaschen mit Frischkäse Karottengemüse Frisches Obst
<b>Dienstag 19.09.23</b>	Ziff.3,4,5 ,a,c,g Tagessuppe Kalbsbratwurst mit Apfel- rotkohl und Kartoffelbrei Pflaumenkompott	Ziff. 3,f,a,c,g Tagessuppe Gemüsefrikadelle, Leipziger- Allerlei und Püree Pflaumenkompott
<b>Mittwoch 20.09.23</b>	Ziff.a,c,g,i,j Tagessuppe Waldpilzragout mit Semmelknödel und Salat Früchtequark	Ziff. 3,a,g Tagessuppe Frühlingsrolle in Currysauce mit Reis und Salat Früchtequark
<b>Donnerstag 21.09.23</b>	Ziff. a,c,g,j Tagessuppe Hähnchenbrustfilet Hawaii in Currysauce und Gemüsereis Pudding	Ziff. 3,a,c,g Tagessuppe Blumenkohl-Käsetaler mit Püree und Möhren  Pudding
<b>Freitag 22.09.23</b>	Ziff. d Tagessuppe Panierter Fisch mit Remouladensoße und Kartoffelsalat Pfirsich in Fruchtsoße	Ziff. 2,a,g,i Tagessuppe Spinatknödel in Pilzsoße mit Reis und Gemüse  Pfirsich in Fruchtsoße
<b>Samstag 23.09.23</b>	Ziff. a,i, Nudeleintopf mit Rind-fleisch und 1 Salzweckle  Buttermilchdessert	Ziff. a,g,i Tagessuppe Kräuternudeln mit Gemüsesoße und Salat Buttermilchdessert
<b>Sonntag 24.09.23</b>	Ziff. a,c,g Tagessuppe Wildgulasch mit Waldpilzen, Rosenkohl und Spätzle Cremespeise	Ziff.a,g,i Tagessuppe Gemüseragout mit Butterkartoffeln und Salat  Cremespeise

## Speiseplan vom 25.09. bis 01.10.2023

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 25.09.23</b>	Ziff. 4,a,c,g,j Tagessuppe Schinken-Nudeln mit Tomatensoße und Salat Frisches Obst	Ziff. a,c,j,9,4 Tagessuppe Tomatenstrudel mit Kartoffeln und Salat Frisches Obst
<b>Dienstag 26.09.23</b>	Ziff.4,a,g Tagessuppe Käsespätzle mit Zwiebelsoße und Salat Birne in Schokosoße	Ziff.3,9,a,f Tagessuppe Gebackene Banane in Currysoße mit Reis und Möhren Birne in Schokosoße
<b>Mittwoch 27.09.23</b>	Ziff a,c,g,j Tagessuppe Schlemmerfilet Bordelaise mit Wurzelgemüse und Butterkartoffeln Pudding	Ziff. 3,9,a,g,i,j Tagessuppe Käsesteak mit Champignons, Püree und Salat  Pudding
<b>Donnerstag 28.09.23</b>	Ziff. 4,5,a,g,j Tagessuppe Hackbraten mit Rahmsoße, Gemüse und Spätzle Rote Grütze	Ziff. a,c,g,j,9 Tagessuppe Gemüseküchle mit Reis und Salat Rote Grütze
<b>Freitag 29.09.23</b>	Ziff. a,c,g Tomatensuppe Eieromelette mit Kartoffeln und Rahmspinat Kompott	Ziff. a,g Tagessuppe Rahmchampignons mit Kartoffeln und Spinat Kompott
<b>Samstag 30.09.23</b>	Ziff. 4,i Hühnersuppe mit Reis und Gemüse 1 Brötchen Früchtejoghurt	Ziff. a,g,l Tagessuppe Geröstetes Gemüse mit Püree  Früchtejoghurt
<b>Sonntag 01.10.23</b>	Ziff. a,g,l,4 Fleischbrühe mit Einlage Cordon Bleu mit Broccoligemüse und Kroketten Mousse	Ziff. 9,a,g,f,l Gemüsebrühe Tofu mit Kartoffelpüree und Karotten  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 = 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: \_\_\_\_\_

Tel.-Nr.: \_\_\_\_\_

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

# St. Nikolai

-Essen auf Rädern-

18.09.23 bis 01.10.23

