

Speiseplan vom 21.09. bis 27.09.2020

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 21.09.20	Ziff. 3, a, c, g, i Tagessuppe Tortellini mit Tomaten- Gemüsesoße und Salat Frisches Obst	Ziff. 3, a, c, g, i, j Tagessuppe Butternudeln mit Champignon- Tomatensoße und Salat Frisches Obst
Dienstag 22.09.20	Ziff. a, c, g, i, j Tagessuppe Fleischküchle mit Rahm- soße, Sommergemüse und Butterkartoffeln, Cremespeise	Ziff. a, c, f, g Tagessuppe Tofu-Schnitte mit Möhren und Püree Cremespeise
Mittwoch 23.09.20	Ziff. 1, 3, 5, a, g Tagessuppe Grobe Bratwurst und Püree Pudding	Ziff. a, g, i Tagessuppe Kartoffeltaschen mit Misch- gemüse Pudding
Donnerstag 24.09.20	Ziff. a, c, g Tagessuppe Hähnchenbrustroulade Florentiner Art, Gemüse- reis Kompott	Ziff. a, c, g, k Tagessuppe Gemüsetaler mit Nudeln und Salat Kompott
Freitag 25.09.20	Ziff. a, c, g, j Tagessuppe Fischfilet in Weißwein- soße, Butternudeln und Salat Milchreis	Ziff. a, c, g, j Tagessuppe Käsespätzle mit Salat Milchreis
Samstag 26.09.20	Ziff. 4, a 1, c, g, i Linseneintopf mit Wurst- einlage, Brötchen Quarkspeise	Ziff. 4, a, c, g, k Tagessuppe, Broccoli-Nuss- ecken, Gemüse und Butter- kartoffeln, Quarkspeise
Sonntag 27.09.20	Ziff. a, g, c Klare Brühe mit Eier- flocken, gefüllter Schweinebraten, Kaiser- gemüse und Kroketten Obstsalat	Ziff. a, c, g, h, f Klare Brühe mit Eierflocken, Tofuknödel mit Kaisergemüse, Kartoffelpüree Obstsalat

Speiseplan vom 28.09. bis 04.10.2020

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 28.09.20	Ziff. a, c, g, i Tagessuppe Gabelspaghetti mit Hackfleischsoße, Salat Frisches Obst	Ziff. a, c, f, g, i Tagessuppe Tofu-Gulasch mit Gemüse und Nudeln Frisches Obst
Dienstag 29.09.20	Ziff. 3, 10, a, g Tagessuppe Schäufele, Sauerkraut und Kartoffelbrei Fruchtjoghurt	Ziff. a, g, i Tagessuppe Gemüseschnitzel mit Kartoffeln und Kohlrabi Fruchtjoghurt
Mittwoch 30.09.20	Ziff. 3, 5, a, g Tagessuppe Gefüllte Paprika mit Tomatensoße, Reis und Salat, Rote Grütze	Ziff. a, g, j Tagessuppe Teigwaren in Käserahmsoße und Salate Rote Grütze
Donnerstag 01.10.20	Ziff. 4, a, g Tagessuppe Hackbraten mit Rahmsoße, Karotten-Lauchgemüse und Kroketten Birne in Schokosoße	Ziff. a, g, c, f, j Tagessuppe Maisküchle mit Hörnle und Salat Birne in Schokosoße
Freitag 02.10.20	Ziff. a, g, j Tagessuppe Rotbarschfilet in Kräutersoße, Butter- kartoffeln und Salat	Ziff. c, g, j Tagessuppe Gemüse-Kartoffelauf- lauf mit Salat
Samstag 03.10.20 Tag der Dt. Einheit	Ziff. i Tagessuppe, Rinder- rouladen in Rotweinssoße, Apfelrotkohl und Püree Vanillepudding	Ziff. a, g, j Tagessuppe Gemüse-Risotto mit Pilzen in Rahmsoße und Salate Vanillepudding
Sonntag 04.10.20	Ziff. a, c, g Kraftbrühe mit Einlage Geschnetzeltes Schweine- filet, Broccoli und Spätzle Mousse	Ziff. 3, a, g, c Kraftbrühe mit Einlage Kohlrabitaler, Broccoli und Püree 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 7,50 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 = 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 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-

21.09.20 bis 04.10.20

