

Speiseplan vom 25.01. bis 31.01.2021

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 25.01.21	Ziff. 4,a,c,g,j Tagessuppe Königsberger Klopse mit Kapernsoße Butterreis und Salat Frisches Obst	Ziff. a,c,j,9,4 Tagessuppe Frischkäsespinatrolle mit Kartoffeln und Salat Frisches Obst
Dienstag 26.01.21	Ziff.4,a,g Tagessuppe Käsespätzle mit Zwiebelsoße und Salat Birne in Schokosoße	Ziff. 3,9,a,f Tagessuppe Geb. Banane in Currysoße mit Reis und Möhren Birne in Schokosoße
Mittwoch 27.01.21	Ziff.a,c,g,j Tagessuppe Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Püree Pudding	Ziff. 3,9,a,g,i,j Tagessuppe Topfenknödel mit Fruchtsoße Pudding
Donnerstag 28.01.21	Ziff. 4,5,a,g,j Tagessuppe Rinderfleisch mit Meerrettichsoße Kartoffeln und Rote Betesalat Rote Grütze	Ziff. a,c,g,j,9 Tagessuppe Gemüseküchle mit Reis und Salat Rote Grütze
Freitag 29.01.21	Ziff. a,c,g Tagessuppe Eieromelette mit Kartoffeln und Rahmspinat Kompott	Ziff. a,g Tagessuppe Rahmchampignons mit Kartoffeln und Spinat Kompott
Samstag 30.01.21	Ziff. 4,i Kürbiseintopf mit Rauchfleisch 1 Brötchen Früchtejoghurt	Ziff. a,g,l Geröstetes Gemüse mit Püree Früchtejoghurt
Sonntag 31.01.21	Ziff. a,g,l,4 Fleischbrühe mit Einlage Gefüllte Gans in Glühwein- soße mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel Mousse	Ziff.9,a,g,f,l Gemüsebrühe Tofu mit Kartoffelpüree und Karotten Mousse

Speiseplan vom 01.02. bis 07.02.2021

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 01.02.21	Ziff. 4,5,a,g,i,j Tagessuppe Hähnchenbrust „Hawaii“ in Currysauce mit Butterreis und Salat Frisches Obst	Ziff. 4,a,c,g,i Tagessuppe Gemüsebratling mit Käsesauce Mischgemüse und Püree Frisches Obst
Dienstag 02.02.21	Ziff.a,1,c,g,i Tagessuppe Frikadellen mit Rahmsoße Kohlrabigemüse und Kartoffelbrei Kompott	Ziff.a,g,f Tagessuppe Veg. Würstchen mit Currysoße Reis und Salat Kompott
Mittwoch 03.02.21	Ziff a,c,g Tagessuppe Grießschnitte mit Zimt & Zucker, Apfelmus Nusspudding	Ziff. 1,10,a,c,g Tagessuppe Kartoffel „Cordon Bleu“ in Tomatensoße und Zucchini Nusspudding
Donnerstag 04.02.21	Ziff. a,c,g Tagessuppe Schweinebraten in Kümmel- soße mit Bayrischkraut und Kartoffelknödel Quarkdessert	Ziff. 3,a,g Tagessuppe Tomatenstrudel mit Püree und Möhren Quarkdessert
Freitag 05.02.21	Ziff. a,c,g Tagessuppe Fischfilet in Kräutersoße mit Wurzelgemüse und Kartoffeln Karamellpudding	Ziff. 9,a,g,j Tagessuppe Bunter Gemüseteller mit Kartoffeln und Salat Karamellpudding
Samstag 06.02.21	Ziff. a,i,,g Gemüseintopf mit Fleischklößchen, Brötchen Buttermilchdessert	Ziff. 3,a,c,g Käsesteak mit Tomatensoße Rösti und Salat Buttermilchdessert
Sonntag 07.02.21	Ziff. a,c,g Tagessuppe Wildgulasch mit Speckrosenkohl und Spätzle Cremedessert	Ziff. a,c,g,i,j Tagessuppe Paprika-Pilzgulasch mit Spätzle und Salat Cremedessert

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 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: _____

Geburtsdatum: _____

St. Nikolai

-Essen auf Rädern-

25.01.21 bis 07.02.21

