

Speiseplan vom 18.10. bis 24.10.2021

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 18.10.21	Ziff. a, c, g, j Tagessuppe Tortellini in Gemüse-Käse- soße und Salat Frisches Obst	Ziff. 2, 3, 9, a, c, g Tagessuppe Kartoffeltaschen mit Frisch- käse, Karottengemüse Frisches Obst
Dienstag 19.10.21	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
Mittwoch 20.10.21	Ziff. a, c, g, i, j Tagessuppe, Gemüse- strudel mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, Grieß- flammeri mit Fruchtsoße	Ziff. 3, a, g Tagessuppe Topfenknödel mit Vanillesoße Grießflammeri mit Fruchtsoße
Donnerstag 21.10.21	Ziff. a, c, g, j Tagessuppe Rindfleisch mit Meerret- tichsoße, Kartoffeln, rote Beete-Salat Früchtequark	Ziff. 3, a, c, g Tagessuppe Blumenkohl-Käsetaler mit Püree und Möhren Früchtequark
Freitag 22.10.21	Ziff. d Tagessuppe Scholle paniert mit Remouladensoße, Kartoffelsalat Pfirsich in Fruchtsoße	Ziff. 2 a, g, i Tagessuppe Spinatknödel in Pilzsoße, Reis und Gemüse Pfirsich in Fruchtsoße
Samstag 23.10.21	Ziff. a, i Nudeleintopf mit Rindfleisch, 1 Salzweckle Buttermilchdessert	Ziff. a, g, i Kräuternudeln mit Gemüsesoße und Salat Buttermilchdessert
Sonntag 24.10.21	Ziff. a, c, g Tagessuppe Gefüllter Schweinebraten in Pilzrahmsoße, Rosen- kohl und Spätzle Cremespeise	Ziff. a, g, i Tagessuppe Gemüseragout mit Butterkartoffeln und Salat Cremespeise

Speiseplan vom 25.10. bis 31.10.2021

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 25.10.21	Ziff. 4, a, c, g, j Tagessuppe Käsespätzle mit Zwiebelsoße und Salat Mousse	Ziff. a, c, j, 9, 4 Tagessuppe Tomatenstrudel mit Kartoffeln und Salat Mousse
Dienstag 26.10.21	Ziff. 4, a, g Tagessuppe Hühnerfrikassee mit Spargel und Butternudeln Birne in Schokosoße	Ziff. 3, 9, a, f Tagessuppe Geb. Banane in Currysoße mit Reis und Möhren Birne in Schokosoße
Mittwoch 27.10.21	Ziff. a, c, g, j Tagessuppe, Schlemmer- filet Bordelaise, Wurzel- gemüse und Butterkartoffeln Pudding	Ziff. 3, 9, a, g, i, j Tagessuppe Käsesteak mit Champignons, Püree und Salat Pudding
Donnerstag 28.10.21	Ziff. 4, 5, a, g, j Tagessuppe Hähnchenbrustschnitzel Hawaii, Gemüserais und Salat Rote Grütze	Ziff. a, c, g, j, 9 Tagessuppe Gemüseküchle mit Reis und Salat Rote Grütze
Freitag 29.10.21	Ziff. a, c, g Tagessuppe Eieromelette mit Kartoffeln und Rahmspinat Kompott	Ziff. a, g Tagessuppe Rahmchampignons mit Kartoffeln und Spinat Kompott
Samstag 30.10.21	Ziff. 4, i Linseneintopf mit Wursteinlage, 1 Brötchen Früchtejoghurt	Ziff. a, g, l Geröstetes Gemüse mit Püree Früchtejoghurt
Sonntag 31.10.21	Ziff. a, g, l, 4 Fleischbrühe mit Einlage, Rotkohlroulade mit Wildbrät gefüllt und Kartoffelpüree 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 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: _____

Tel.-Nr.: _____

Geburtsdatum: _____

St. Nikolai

-Essen auf Rädern-

18.10.21 bis 31.10.21

