

Speiseplan vom 30.10. bis 05.11.2023

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 30.10.23	Ziff. 9,g,a,c Tagessuppe Penne mit Schinkensoße und Salat Frisches Obst	Ziff. 9,a,g,j Tagessuppe Pilzragout mit Gemüsereis und Salat Frisches Obst
Dienstag 31.10.23	Ziff. a,1,i,j Tagessuppe Früchtequarkauflauf mit Vanillesoße Kompott	Ziff. 3,9,a,c,g Tagessuppe Blumenkohl-Käsemedaillon mit Püree und Möhren Kompott
Mittwoch Allerheiligen 01.11.23	Ziff. a,1,c,g Tagessuppe Rinderzunge in Rotweinssoße mit Erbsen und Kroketten Mousse	Ziff. A,c,g,i Tagessuppe Käsemaccaroni mit Tomatensoße und Salat Mousse
Donnerstag 02.11.23	Ziff. 5,a,g Tagessuppe Bratwurst mit Zwiebelsoße Apfelrotkohl und Püree Pudding	Ziff. 3,9,a,c,g,f Tagessuppe Tofu mit Mischgemüse und Püree Pudding
Freitag 03.11.23	Ziff. a,d,g Tagessuppe Fischstäbchen mit Remouladensoße und Kartoffelsalat Quarkspeise	Ziff. a,c,g,i Tagessuppe Gemüseschnitzel mit Käsesoße und Kartoffeln Quarkspeise
Samstag 04.11.23	Ziff. 4,a,i Kürbiseintopf mit Rindfleisch kleines Brötchen Fruchtjoghurt	Ziff. 1,4,a,i Tagessuppe Nudelauflauf mit Tomatensoße und Salat Fruchtjoghurt
Sonntag 05.11.23	Ziff. a,c,g Tagessuppe Schweineroulade mit Leipziger Allerlei u. Püree Pfersich Melba	Ziff. a,c,g,i,k,9 Tagessuppe Selleriemedaillon mit Sommergemüse und Püree Pfersich Melba

Speiseplan vom 06.11. bis 12.11.2023

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 06.11.23	Ziff. a,c,g,j Tagessuppe Hackfleischbällchen in Rahmssoße mit Gemüse und Teigwaren Frisches Obst	Ziff. a,c,f,i,j Tagessuppe Grüne Nudeln mit Gemüsebolognese und Salat Frisches Obst
Dienstag 07.11.23	Ziff. 1,4,a,c,g,i Tagessuppe Hähnchenbrustschnitzel in Salbeirahmssoße mit Nudeln und Salat Pudding	Ziff. 1,a,c,i,j Tagessuppe Nudel-Gemüsepfanne und Salatteller Pudding
Mittwoch 08.11.23	Ziff. 4,5,a,d Tagessuppe Schäufele mit Sauerkraut und Püree Erdbeer-Rhabarbergrütze	Ziff. a,c,g,j Tagessuppe Teigwaren mit Jägersoße und Salat Erdbeer-Rhabarbergrütze
Donnerstag 09.11.23	Ziff. 4,a,c,g,i Tagessuppe Königsberger Klops mit Butterreis und Rote Bete Kompott	Ziff. 9,a,f,g,i Tagessuppe Veg. Bratwurst mit Kartoffelbrei und Gemüse Kompott
Freitag 10.11.23	Ziff. a,c,g Tagessuppe Pochierte Eier in Senfsoße mit Blattspinat und Butterkartoffeln Quarkspeise	Ziff. 9,a,c,g,i,j Tagessuppe Tomatenstrudel mit Röstitaler und Salat Quarkspeise
Samstag 11.11.23	Ziff. a,1,2,g,c,i,9 Nudelrindfleischsuppe mit Brötchen Buttermilchdessert	Ziff. a,c,g,9 Kartoffelomelette mit Gemüse und Tomatensalat Buttermilchdessert
Sonntag 12.11.23	Ziff. 4,3,a,c,g Tagessuppe Wildgulasch mit Waldpilzen, Speckrosenkohl und Spätzle Mousse	Ziff. 3,4,c,g,k Tagessuppe Schwarzwurzelmedaillon mit Sahnepüree und Möhren 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 für den Folgetag können künftig ab Montag 9.00 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** oder per mail **kueche@sankt-nikolai.de**

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-

30.10.23 bis 12.11.23

