

Speiseplan vom 02.11. bis 08.11.2020

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 02.11.20	Ziff. 4,5,a,g Tagessuppe Geschneitzelte Hähnchen- brust mit Butternudeln und Salat Frisches Obst	Ziff. a,g,c,k Tagessuppe Gemüseschnitzel mit Kohlrabi Frisches Obst
Dienstag 03.11.20	Ziff. a,c,g Tagessuppe Cordon Bleu mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln Rote Grütze	Ziff. a,c,g,j Tagessuppe Frühlingsrolle mit Reis und Salat Rote Grütze
Mittwoch 04.11.20	Ziff. a,c,g Tagessuppe Lasagne mit Tomatensoße und Salat Kompott	Ziff. 3,5,a,c,g,j Tagessuppe Käsespätzle mit Salat Kompott
Donnerstag 05.11.20	Ziff. 4,8,a,i,g Tagessuppe Rindfleisch in Meerrettich- soße mit Kartoffeln und Rote Betesalat Fruchtjoghurt	Ziff. a,c,f,g Tagessuppe Tofu in Meerrettichsoße mit Kartoffeln und Rote Betesalat Fruchtjoghurt
Freitag 06.11.20	Ziff. 2,a,c,g Tagessuppe Gefüllter süßer Pfann- kuchen mit Vanillesoße Cremespeise	Ziff. 1,a,c,g Tagessuppe Gemüseküchle mit Püree und Rahmspinat Cremespeise
Samstag 07.11.20	Ziff. 5,a Gemüse Eintopf mit Fleischklößchen und Brötchen Vanillepudding	Ziff. a,g Butternudeln mit Tofu-Gemüseragout und Salat Vanillepudding
Sonntag 08.11.20	Ziff. a,c,g Tagessuppe Gefüllter Schweinebraten in Rahmsoße mit Speck- rosenkohl und Kroketten Ananas mit Kirschen	Ziff. a,c,g,h,i Tagessuppe Gefüllte Paprika mit Gemüse und Salat Ananas mit Kirschen

Speiseplan vom 09.11. bis 15.11.2020

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 09.11.20	Ziff. 4,10,a,c,f,g,i,j Tagessuppe Penne mit Hackfleischsoße und Salat Frisches Obst	Ziff. 3,9,a,f,g Tagessuppe Geb. Banane in Currysauce mit Gemüsereis Frisches Obst
Dienstag 10.11.20	Ziff. 2,5,a,g Tagessuppe Linsen mit Spätzle und Wienerle Kompott	Ziff. 5,a,c,g,j Tagessuppe Gemüselasagne mit Salat Kompott
Mittwoch 11.11.20	Ziff. 5,a,c,g,i,j Tagessuppe Gefüllte Gans in Glühwein- soße mit Rotkraut und Kartoffelknödel Früchtequark	Ziff. a,c,g Tagessuppe Kohlrabitaler mit Püree und Bohnen Früchtequark
Donnerstag 12.11.20	Ziff. a,g Tagessuppe Hähnchenschnitzel in Salbeirahmsoße mit Butternudeln und Salat Pudding	Ziff. 9,a,c,g,i,j Tagessuppe Gemüse-Tomatenragout mit Knödel und Salat Pudding
Freitag 13.11.20	Ziff. d,a,g Tagessuppe Paniertes Fischfilet mit Kartoffelsalat und Remoulade Birne in Vanillesoße	Ziff. 9,d,a,c,f,i Tagessuppe Frischkäse-Spinatmaultaschen in Kürbissoße mit Gemüse und Salat Birne in Vanillesoße
Samstag 14.11.20	Ziff. 4,a,c,i Irish Stew mit Lammfleisch und Wirsing, Brötchen Schokopudding	Ziff. 9,a,c,f Gefüllte Zucchini mit Kartoffeln und Salat Schokopudding
Sonntag 15.11.20	Ziff. a,c,g Tagessuppe Geschneitztes Schweine- filet mit Broccoli und Spätzle Mousse	Ziff. a,c,g Tagessuppe Blumenkohlschnitzel in Rahmsoße mit Gemüse und Spätzle 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 = 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-

02.11.20 bis 15.11.20

