

Speiseplan vom 15.11. bis 21.11.2021

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 15.11.21	Ziff. 4,5,a,g Tagessuppe Eingemachtes Kalbfleisch mit Butternudeln und Rote Betesalat Frisches Obst	Ziff. a,g,c,k Tagessuppe Gemüseschnitzel und Kohlrabi Frisches Obst
Dienstag 16.11.21	Ziff.a,c,g Tagessuppe Rostbratwurst mit Zwiebel- soße, Lauch-Karotten- gemüse und Kartoffeln Kompott	Ziff. a,c,g,j Tagessuppe Blumenkohl-Käsemedaillon mit Reis und Salat Kompott
Mittwoch Buß- + Betttag 17.11.21	Ziff.a,c,g Tagessuppe Kaiserschmarrn mit Zimt und Zucker, Apfelmus Pudding	Ziff. 3,5,a,c,g,j Tagessuppe Gemüselasagne mit Salat Pudding
Donnerstag 18.11.21	Ziff. 4,8,a,i,g Tagessuppe Schäufele mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Fruchtjoghurt	Ziff. a,c,f,g Tagessuppe Tofu in Meerrettichsoße mit Kartoffeln und Rote Betesalat Fruchtjoghurt
Freitag 19.11.21	Ziff. 2,a,c,g Tagessuppe Gefüllter süße Pfannkuchen mit Kompott Obstsalat	Ziff. 1,a,c,g Tagessuppe Gemüseküchle mit Püree und Rahmspinat Obstsalat
Samstag 20.11.21	Ziff. 5,a Tagessuppe Bunte Nudeln mit Schinkensoße und Salat Vanillepudding	Ziff. a,g Tagessuppe Bunte Nudeln mit Tofugemüseragout und Salat Vanillepudding
Sonntag 21.11.21	Ziff. a,c,g Kraftbrühe mit Einlage Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree Ananas mit Kirschen	Ziff.a,c,g,h,i Gemüsebrühe mit Einlage Spargelmedaillon mit Gemüse und Püree Ananas mit Kirschen

Speiseplan vom 22.11. bis 28.11.2021

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 22.11.21	Ziff. 4,10,a,c,f,g,i,j Tagessuppe Curryrahmgeschnetzeltes mit Gemüsereis und Salat Frisches Obst	Ziff. 3,9,a,f,g Tagessuppe Geb. Banane in Currysauce mit Gemüsereis Frisches Obst
Dienstag 23.11.21	Ziff.2,5,a,g Tagessuppe Cordon Bleu mit Karotten, Erbsen und Kartoffeln Pudding	Ziff.5,a,c,g,j Tagessuppe Käsespätzle mit Salat Pudding
Mittwoch 24.11.21	Ziff 5,a,c,g,i,j Tagessuppe Waldpilzragout mit frischen Kräutern Semmelknödel und Salat Früchtequark	Ziff. a,c,g Tagessuppe Kohlrabitaler mit Püree und Bohnen Früchtequark
Donnerstag 25.11.21	Ziff. a,g Tagessuppe Schweinebraten mit Biersoße, Bayrischkraut und Kartoffelknödel Kompott	Ziff. 9,a,c,g,i,j Tagessuppe Gemüse-Tomatenragout mit Knödel und Salat Kompott
Freitag 26.11.21	Ziff. d,a,g Tagessuppe Fischfilet auf Blattspinat und Butterkartoffeln Birne in Vanillesoße	Ziff. 9,d,a,c,f,i Tagessuppe Tofuklöße mit Kräutersoße Spinat und Kartoffeln Birne in Vanillesoße
Samstag 27.11.21	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 1. Advent 28.11.21	Ziff. a,c,g Tagessuppe Geschnetzeltes Schweinefilet mit Broccoli und Spätzle Mousse	Ziff. a,c,g Tagessuppe Gemüseschnitzel in Rahmsauce mit Broccoli 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 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-

15.11.21 bis 28.11.21

