

Speiseplan vom 16.11. bis 22.11.2020

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 16.11.20	Ziff. 9,g,a,c Tagessuppe Bauernroulade „Zigeuner Art“ mit Gemüse und Teigwaren Frisches Obst	Ziff. 9,a,g,j Tagessuppe Pilzragout mit Gemüsereis und Salat Frisches Obst
Dienstag 17.11.20	Ziff.a,1,i,j Tagessuppe Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Butterreis und Rote Betesalat Kompott	Ziff. 3,9,a,c,g Tagessuppe Blumenkohl-Käsemedaillon mit Kartoffelbrei und Möhren Kompott
Mittwoch 18.11.20 Buß- u. Bettag	Ziff.a,1,c,g Tagessuppe Grobe Bratwurst mit Zwiebelsoße, Apfelrot- kohl und Kartoffelbrei Grütze mit Vanillesoße	Ziff. A,c,g,i Tagessuppe Käse-Maccaroni mit Tomatensoße und Salat Grütze mit Vanillesoße
Donnerstag 19.11.20	Ziff. 5,a,g Tagessuppe Rinderzunge in Rotwein- soße, Erbsen und Kroketten Pudding	Ziff. 3,9,a,c,g,f Tagessuppe Tofuknödel mit Mischgemüse und Püree Pudding
Freitag 20.11.20	Ziff. a,d,g Tagessuppe Fischstäbchen mit Remouladensoße und Kartoffelsalat Quarkspeise	Ziff. a,c,g,i Tagessuppe Gemüseschnitzel mit Käsesoße und Kartoffeln Quarkspeise
Samstag 21.11.20	Ziff. 4,a,i Linseneintopf mit Wienerle und Brötchen Fruchtjoghurt	Ziff. 1,4,a,i Nudelauflauf mit Tomatensoße und Salat Fruchtjoghurt
Sonntag 22.11.20	Ziff. a,c,g Tagessuppe Wildgulasch in Wacholderrahm mit Rosenkohl und Spätzle Pfersich Melba	Ziff.a,c,g,i,k,9 Tagessuppe Selleriemedaillon mit Sommergemüse und Spätzle Pfersich Melba

Speiseplan vom 23.11. bis 29.11.2020

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 23.11.20	Ziff. a,c,g,j Tagessuppe Hackfleischbällchen in Rahmsoße mit Gemüse und Teigwaren Frisches Obst	Ziff. a,c,f,i,j Tagessuppe Grüne Nudeln mit Gemüsebolognese und Salat Frisches Obst
Dienstag 24.11.20	Ziff.1,4,a,c,g,i Tagessuppe Hähnchenbrustschnitzel „Hawaii“ in Curryrahm- soße und Gemüsereis Pudding	Ziff.1,a,c,i,j Tagessuppe Topfenknödel mit Vanillesoße Pudding
Mittwoch 25.11.20	Ziff 4,5,a,d Tagessuppe Schäufele mit Sauerkraut und Kartoffelbrei Rote Grütze mit Vanillesoße	Ziff. a,c,g,j Tagessuppe Teigwaren mit Jägersauce und Salat Rote Grütze mit Vanillesoße
Donnerstag 26.11.20	Ziff. 4,a,c,g,i Tagessuppe Schweinegulasch mit Herbstgemüse und Kartoffelknödel Kompott	Ziff. 9,a,f,g,i Tagessuppe Veg. Bratwurst mit Kartoffelbrei und Gemüse Kompott
Freitag 27.11.20	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 28.11.20	Ziff. A,1,2,g,c,i,9 Kürbiseintopf mit Rauchfleisch und Brötchen Buttermilchdessert	Ziff. a,c,g,9 Kartoffelomelette mit Gemüse und Salat Buttermilchdessert
Sonntag 29.11.20	Ziff. 4,3,a,c,g Gemüsebrühe mit Eierstich Maispoularde mit Broccoli und Rösti Mousse	Ziff. 3,4,c,g,k Gemüsebrühe mit Eierstich 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 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-

16.11.20 bis 29.11.20

