

Speiseplan vom 28.11. bis 04.12.2022

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 28.11.22	Ziff. a,c,g,i Tagessuppe Gabelspaghetti mit Hackfleischsoße, Salat Frisches Obst	Ziff. a,c,f,g,i Tagessuppe Tofugulasch mit Gemüse und Nudeln Frisches Obst
Dienstag 29.11.22	Ziff. 3,10,a,g Tagessuppe Blut und Leberwurst Sauerkraut und Püree Fruchtjoghurt	Ziff. a,g,i Tagessuppe Gemüseschnitzel mit Kartoffeln und Kohlrabi Fruchtjoghurt
Mittwoch 30.11.22	Ziff. 3,5,a,g Tagessuppe Gefüllter Paprika mit Gemüserais Rote Grütze	Ziff. a,g,j Tagessuppe Teigwaren in Käserahmsauce und Salat Rote Grütze
Donnerstag 01.12.22	Ziff. 4,a,g Tagessuppe Hühnerfrikassee mit Pilzen und Gemüsenudeln Birne in Schokosoße	Ziff. a,g,c,f,j Tagessuppe Maisküchle mit Hörnle und Salat Birne in Schokosoße
Freitag 02.12.22	Ziff. a,g,j Tagessuppe Rotbarschfilet in Kräutersoße, Butterkartoffeln und Salat Quarkspeise	Ziff. c,g,j Tagessuppe Gemüse-Kartoffelauflauf mit Salat Quarkspeise
Samstag 03.12.22	Ziff. i Pichelsteiner-Eintopf mit Gemüse und Wursteinlage, Weckle Vanillepudding	Ziff. a,g,j Gemüserisotto mit Pilzen in Rahmsoße und Salat Vanillepudding
Sonntag 2. Advent 04.12.22	Ziff. a,c,g Kraftbrühe mit Einlage Hähnchenbrust mit Rahmsoße, Broccoli und Spätzle Mousse	Ziff. 3,a,g,c Kraftbrühe mit Einlage, Kohlrabitaler, Broccoli und Püree Mousse

Speiseplan vom 05.12. bis 11.12.2022

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 05.12.22	Ziff. a,c,g,j Tagessuppe Paella spanische Reispfanne mit Salat Frisches Obst	Ziff. 2,3,9,a,c,g Tagessuppe Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Karottengemüse Frisches Obst
Dienstag Nikolaus 06.12.22	Ziff. 3,4,5,a,c,g Tagessuppe, Kalbsbratwurst mit Zwiebelsoße, Leipziger Allerlei und Kartoffelbrei Pflaumenkompott	Ziff. 3,f,a,c,g Tagessuppe Gemüsefrikadelle mit Leipziger Allerlei und Kartoffelbrei Pflaumenkompott
Mittwoch 07.12.22	Ziff. a,c,g,i,j Tagessuppe Waldpilzragout mit Semmel- knödel und Salat Früchtequark	Ziff. 3,a,g Tagessuppe Frühlingsrolle in Currysauce mit Reis und Salat Früchtequark
Donnerstag 08.12.22	Ziff. a,c,g,j Tagessuppe Jägerschnitzel mit Butternudeln und Salat Griß-Flammeri mit Fruchtsoße	Ziff. 3,a,c,g Tagessuppe Blumenkohl-Käsetaler mit Püree und Möhren Griß-Flammeri mit Fruchtsoße
Freitag 09.12.22	Ziff. d Tagessuppe Scholle paniert mit Remouladensoße und Kartoffelsalat Pfersich in Fruchtsoße	Ziff. 2,a,g,i Tagessuppe Tofuknödel in Pilzsoße mit Reis und Gemüse Pfersich in Fruchtsoße
Samstag 10.12.22	Ziff. a,i Nudeleintopf mit Rindfleisch, 1 Salzweckle Buttermilchdessert	Ziff. a,g,i Kräuternudeln mit Gemüsesoße und Salat Buttermilchdessert
Sonntag 3. Advent 11.12.22	Ziff. a,c,g Tagessuppe Rinderbraten in Rot- weinsoße mit Rahmwirsing und Kartoffelbrei Cremespeise	Ziff. a,g,i Tagessuppe Gemüseragout mit Butterkartoffeln und Salat Cremespeise

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 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-

28.11.22 bis 11.12.22

