

## Speiseplan vom 29.11. bis 05.12.2021

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 29.11.21</b>	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
<b>Dienstag 30.11.21</b>	Ziff.a,1,i,j Tagessuppe Schweinegulasch mit Butternudeln und Salat Kompott	Ziff. 3,9,a,c,g Tagessuppe Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Püree und Möhren Kompott
<b>Mittwoch 01.12.21</b>	Ziff.a,1,c,g Tagessuppe Früchtequarkauflauf mit Vanillesoße Fruchtjoghurt	Ziff. A,c,g,i Tagessuppe Käsemaccaroni mit Tomatensoße und Salat Fruchtjoghurt
<b>Donnerstag 02.12.21</b>	Ziff. 5,a,g Tagessuppe Rinderzunge in Rotwein- soße mit Erbsen, Kroketten Pudding	Ziff. 3,9,a,c,g,f Tagessuppe Tofuknödel mit Mischgemüse und Püree Pudding
<b>Freitag 03.12.21</b>	Ziff. a,d,g Tagessuppe Fischstäbchen mit Remouladensoße und Kartoffelsalat Quarkspeise	Ziff. a,c,g,i Tagessuppe Gemüseschnitzel mit Käsesoße und Kartoffeln Quarkspeise
<b>Samstag 04.12.21</b>	Ziff. 4,a,i Linseneintopf mit Wursteinlage und Brötchen Rote Grütze mit Vanillesoße	Ziff. 1,4,a,i Tagessuppe Nudelaufwurf mit Tomatensoße und Salat Rote Grütze mit Vanillesoße
<b>Sonntag 2.Advent 05.12.21</b>	Ziff. a,c,g Kraftbrühe mit Gemüwestreifen Wildgulasch im Wacholderrahm mit Speck- rosenkohl und Spätzle Pfersich Melba	Ziff.a,c,g,i,k,9 Gemüsebrühe mit Gemüwestreifen Selleriemedaillon mit Rosenkohl und Spätzle Pfersich Melba

## Speiseplan vom 06.12. bis 12.12.2021

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag Nikolaus 06.12.21</b>	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
<b>Dienstag 07.12.21</b>	Ziff.1,4,a,c,g,i Tagessuppe Hähnchenbrustschnitzel in Salbeirahmsoße mit Nudeln und Salat Pudding	Ziff.1,a,c,i,j Tagessuppe Nudel-Gemüse-Pfanne und Salatteller Pudding
<b>Mittwoch 08.12.21</b>	Ziff 4,5,a,d Tagessuppe Grobe Bratwurst mit Zwiebelsoße, grüne Bohnen und Kartoffelbrei Rote Grütze mit Vanillesoße	Ziff. a,c,g,j Tagessuppe Teigwaren mit Jägersauce und Salat Rote Grütze mit Vanillesoße
<b>Donnerstag 09.12.21</b>	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
<b>Freitag 10.12.21</b>	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
<b>Samstag 11.12.21</b>	Ziff. A,1,2,g,c,1,9 Kürbiseintopf mit Rauchfleisch u. Brötchen Buttermilchdessert	Ziff. a,c,g,9 Kartoffelomelette mit Gemüse und Tomatensalat Buttermilchdessert
<b>Sonntag 3.Advent 12.12.21</b>	Ziff. 4,3,a,c,g Gemüsebrühe mit Eierstich Rindergeschnetztes 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](mailto: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 = Geschwärzt z.B. Oliven
- 7 = Gewachst 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 SO<sub>2</sub> 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](http://www.sankt-nikolai.de)

Name: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_

Tel.-Nr.: \_\_\_\_\_

Geburtsdatum: \_\_\_\_\_

# St. Nikolai

-Essen auf Rädern-

29.11.21 bis 12.12.21

