

Speiseplan vom 13.12. bis 19.12.2021

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 13.12.21	Ziff. 3,a,1,c,g,i,j Tagessuppe Tortellini mit Käse-Gemüesoße und Salat Frisches Obst	Ziff. 2,5,a,c,g,i Tagessuppe Überbackene Zucchini mit Gemüse und Kartoffeln Frisches Obst
Dienstag 14.12.21	Ziff.9,a,g,i,j Tagessuppe Wirsingroulade mit Specksoße, Kartoffelpüree und Salat Birnenkompott	Ziff. 4,9,a,g Tagessuppe Kartoffeltaschen mit Tomatensoße und Gemüse Birnenkompott
Mittwoch 15.12.21	Ziff.5,a,g,i Tagessuppe Linsen mit Spätzle und Wienerle Rote Grütze	Ziff. 5,a,c,g,f,j Tagessuppe Tofu-Schnitzel in Käsesoße mit Püree u. Salat Rote Grütze
Donnerstag 16.12.21	Ziff. a,c,g,f,i,j Tagessuppe Rindergulasch mit Butternudeln und Salat Früchtequark	Ziff. 5,a,g,c,j Tagessuppe Kohlrabitaler auf Nudeln mit Käsesoße und Salat Früchtequark
Freitag 17.12.21	Ziff. 1,9,a,c,g Tagessuppe Schollenfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat Pudding	Ziff. 1,a,g,j Tagessuppe Rahmchampignons mit Reis und Salat Pudding
Samstag 18.12.21	Ziff. a,c,g,i Gaisburger Marsch mit Rindfleisch und Spätzle, Brötchen Buttermilchdessert	Ziff. a,c,g,i,j Tagessuppe Gnocchi in Gemüsetomatensoße u. Salat Buttermilchdessert
Sonntag 19.12.21	Ziff. a,c,g Tagessuppe Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ mit Sommergemüse und Püree Mousse	Ziff.10,a,c,g,j,k Tagessuppe Broccoli-Nussecke mit Sommergemüse und Kartoffelpüree Mousse

Speiseplan vom 20.12. bis 26.12.2021

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 20.12.21	Ziff. 4,5,a,g Tagessuppe Penne mit Hackfleischsoße und Salat Frisches Obst	Ziff. a,c,g Tagessuppe Käsemaccaroni mit Gemüsestreifen und Tomatensalat Frisches Obst
Dienstag 21.12.21	Ziff.3,4,a,c,d,g,j Tagessuppe Cordon Bleu mit Karotten-Lauchgemüse und Butterkartoffeln Cremespeise	Ziff. 4,2,a,c,g,f Tagessuppe Grünkerntaler mit Butterkartoffeln und Kaisergemüse Cremespeise
Mittwoch 22.12.21	Ziff a,1,c,g,i Tagessuppe Topfenknödel mit Vanillesoße Früchtequarkspeise	Ziff. 3,5,a,c,g,j Tagessuppe Käsespätzle mit Salat Früchtequarkspeise
Donnerstag 23.12.21	Ziff. a,g Tagessuppe Minihaxen mit grünen Bohnen und Kartoffelbrei Pudding	Ziff. 3,a,c,g Tagessuppe Gemüsegulasch mit Nudeln und Salat Pudding
Freitag Heiligabend 24.12.21	Ziff. a,c,g,i,j Tagessuppe Pochierter Lachs in Sekt-Limettenssoße mit Butternudeln und Salat Rhabarberkompott	Ziff. 9,a,c,g Tagessuppe Pfannkuchen mit Waldbeeren Rhabarberkompott
Samstag 1 Weihnachts- feiertag 25.12.21	Ziff. A,g Tagessuppe Gefüllte Gans in Glühweinsoße mit Apfel- rotkohl und Kartoffelknödel Winterlicher Mousse	Ziff. 9,a,c,g,i,j Tagessuppe Nudelaufwurf mit Tomatensoße und Salat Winterlicher Mousse
Sonntag 2 Weihnachts- feiertag 26.12.21	Ziff. a,g Kraftbrühe mit Einlage Kalbsgulasch mit Waldpilzen, junge Möhren und Rösti Zimtcreme	Ziff. c,k,g Gemüsebrühe mit Einlage Hirsesteak mit Rösti und Möhren Zimtcreme

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-

13.12.21 bis 26.12.21

