

Speiseplan vom 05.02. bis 11.02.2024

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 05.02.24	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 06.02.24	Ziff. 1,4,a,c,g,i Tagessuppe Hähnchenbrustschnitzel in Salbeirahmsoße mit Gemüsenudeln, Pudding	Ziff. 1,a,c,i,j Tagessuppe Nudel-Gemüse-Pfanne und Salatteller Pudding
Mittwoch 07.02.24	Ziff. 4,5,a,d Tagessuppe Kalbsbratwurst mit Zwiebelsoße Wirsing und Püree Erdbeer-Rhabarbergrütze	Ziff. a,c,g,j Tagessuppe Teigwaren in Jägersoße und Salat Erdbeer-Rhabarbergrütze
Schmotziger Dunschdig 08.02.24	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
Fasnet- fridig 09.02.24	Ziff. a,c,g Tagessuppe Pochierte Eier in Senfsoße mit Blattspinat, Butter- kartoffeln, Quarkspeise	Ziff. 9,a,c,g,i,j Tagessuppe Tomatenstrudel mit Röstitaler und Salat Quarkspeise
Fasnet- samschdig 10.02.24	Ziff. a,1,2,g,c,i,9 Nudel-Rindfleischsuppe mit Brötchen Buttermilchdessert	Ziff. a,c,g,9 Tagessuppe Kartoffelomelette mit Gemüse und Tomatensalat Buttermilchdessert
Fasnet- sundig 11.02.24	Ziff. 4,3,a,c,g Gemüsebrühe mit Eierstich Wildgulasch im Wacholder- rahm mit Rosenkohl, Butterspätzle, Mousse	Ziff. 3,4,c,g,k Gemüsebrühe mit Eierstich Schwarzwurzelmedaillon mit Sahnepüree und Möhren Mousse

Speiseplan vom 12.02. bis 18.02.2024

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Rose- mendig 12.02.24	Ziff. 3,a,1,c,g,i,j Tagessuppe Geschnetzelte Hähnchen- brust mit Gemüsereis Frisches Obst	Ziff. 2,5,a,c,g,i Tagessuppe Überbackene Zucchini mit Gemüse und Kartoffeln Frisches Obst
Fasnet- zischdig 13.02.24	Ziff. 9,a,g,i,j Tagessuppe Wirsingroulade mit Specksoße und Püree Birnenkompott	Ziff. 4,9,a,g Tagessuppe Kartoffeltaschen mit Tomatensoße und Gemüse Birnenkompott
Ascher- Mittwoch/ Valentinstag 14.02.24	Ziff. 5,a,g,i Tagessuppe Lachsfilet in Kräuterrahm mit Lauchnudeln Rote Grütze	Ziff. a,c,g,f,j Tagessuppe Tofuschnitzel in Käsesauce mit Püree und Salat Rote Grütze
Donnerstag 15.02.24	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 16.02.24	Ziff. 1,9,a,c,g Tagessuppe Schollenfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat Pudding	Ziff. 1,a,g,j Tagessuppe Rahmchampignon mit Reis und Salat Pudding
Samstag 17.02.24	Ziff. a,c,g,i Gemüse Eintopf mit Geflügelklösschen kleines Brötchen Buttermilchdessert	Ziff. a,c,g,i,j Tagessuppe Gnocchi in Gemüse- tomatensoße und Salat Buttermilchdessert
Sonntag 18.02.24	Ziff. a,c,g Tagessuppe Rinderrouladen in Rotweinsoße mit Apfelrotkohl und Püree Mousse	Ziff. 10,a,c,g,j,k Tagessuppe Broccoli-Nussecke mit Sommergemüse und Kartoffelpüree 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 8,80 Euro.

Die Änderungen Ihrer Bestellungen für den Folgetag können künftig ab Montag 9.00 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** oder per mail **kueche@sankt-nikolai.de**

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 Sulfite 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-

05.02.24 bis 18.02.24

