

Speiseplan vom 22.02. bis 28.02.2021

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 22.02.21	Ziff. 4,10,a,c,f,g,i,j Tagessuppe Curryrahmgeschnetzeltes mit Gemüsereis und Salat Frisches Obst	Ziff. 3,9,a,f,g Tagessuppe Geb. Banane in Currysauce mit Gemüsereis Frisches Obst
Dienstag 23.02.21	Ziff.2,5,a,g Tagessuppe Cordon Bleu mit Karotten, Erbsen und Kartoffeln Pudding	Ziff. 5,a,c,g,j Tagessuppe Käsespätzle mit Salat Pudding
Mittwoch 24.02.21	Ziff.5,a,c,g,i,j Tagessuppe Waldpilzragout mit frischen Kräutern Semmelknödel und Salat Früchtequark	Ziff. A,c,g Tagessuppe Kohlrabitaler mit Püree und Bohnen Früchtequark
Donnerstag 25.02.21	Ziff. a,g Tagessuppe Mini Haxen mit Bohnen und Püree Grießflammeri mit Fruchtsoße	Ziff. 9,a,c,g,i,j Tagessuppe Gemüse-Tomatenragout mit Knödel und Salat Grießflammeri mit Fruchtsoße
Freitag 26.02.21	Ziff. d,a,g Tagessuppe Fischfilet auf Blattspinat mit Butterkartoffeln Birne in Vanillesoße	Ziff. 9,d,a,c,f,i Tagessuppe Tofuklöße in Kräutersoße mit Spinat und Kartoffeln Birne in Vanillesoße
Samstag 27.02.21	Ziff. 4,a,c,i Irish Stew mit Lammfleisch und Wirsing, Brötchen Schokopudding	Ziff. 9,a,c,f Gefüllte Zucchini mit Kartoffeln und Salat Schokopudding
Sonntag 28.02.21	Ziff. a,c,g Tagessuppe Geschnetzeltes vom Rind mit Broccoli und Spätzle Mousse	Ziff.a,c,g Tagessuppe Gemüseschnitzel mit Rahmsoße, Broccoli und Spätzle Mousse

Speiseplan vom 01.03. bis 07.03.2021

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
Montag 01.03.21	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 02.03.21	Ziff.a,1,i,j Tagessuppe Schweinegulasch mit Kartoffelknödel u. Salat Kompott	Ziff.3,9,a,c,g Tagessuppe Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Kartoffelbrei und Möhren Kompott
Mittwoch 03.03.21	Ziff a,1,c,g Tagessuppe Grobe Bratwurst in Zwiebelsoße mit grünen Bohnen und Kartoffelbrei Grütze mit Vanillesoße	Ziff. a,c,g,i Tagessuppe Käsemaccaroni mit Tomatensoße und Salat Grütze mit Vanillesoße
Donnerstag 04.03.21	Ziff. 5,a,g Tagessuppe Rinderzunge in Rotweinssoße mit Erbsen und Karotten Pudding	Ziff. 3,9,a,c,g,f Tagessuppe Tofuknödel mit Mischgemüse und Püree Pudding
Freitag 05.03.21	Ziff. a,d,g Tagessuppe Schollenfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat Quarkspeise	Ziff. a,c,g,i Tagessuppe Gemüseschnitzel mit Käsesoße und Kartoffeln Quarkspeise
Samstag 06.03.21	Ziff. 4,a,i Gemüse Eintopf mit Fleischklößchen und Brötchen Fruchtjoghurt	Ziff. 1,4,a,i Tagessuppe Nudelaufwurf mit Tomatensoße und Salat Fruchtjoghurt
Sonntag 07.03.21	Ziff. a,c,g Kraftbrühe mit Gemüestreifen Kalbsrahmgulasch mit Sommergemüse und Spätzle Pfersich Melba	Ziff. a,c,g,i,k,9 Gemüsebrühe mit Gemüestreifen Selleriemedaillon mit Sommergemüse und Spätzle Pfersich Melba

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-

22.02.21 bis 07.03.21

