

## Speiseplan vom 10.01. bis 16.01.2022

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 10.01.22</b>	Ziff. a,c,g,i Tagessuppe, Geschnetzeltes süß-sauer mit Gemüsereis  Frisches Obst	Ziff. a,c,f,g,i Tagessuppe Tofugulasch mit Gemüse und Nudeln Frisches Obst
<b>Dienstag 11.01.22</b>	Ziff.3, 10, a, g Tagessuppe Schäufele mit Sauerkraut und Kartoffelbrei  Fruchtjoghurt	Ziff. a,g,i Tagessuppe Gemüseschnitzel mit Kartoffel und Kohlrabi  Fruchtjoghurt
<b>Mittwoch 12.01.22</b>	Ziff.3,5,a,g Tagessuppe Maultaschen mit Zwiebel- schmelze und Kartoffelsalat Rote Grütze	Ziff. A,g,j Tagessuppe Teigwaren in Käserahmsauce und Salate Rote Grütze
<b>Donnerstag 13.01.22</b>	Ziff. 4,a,g Tagessuppe Rindergulasch mit Butter- nudeln und Salat  Birne in Schokosoße	Ziff. a,g,c,f,j Tagessuppe Maisküchle mit Hörnle und Salat  Birne in Schokosoße
<b>Freitag 14.01.22</b>	Ziff. a,g,j Tagessuppe Süße Pfannkuchen mit Vanillesoße  Kompott	Ziff. c,g,j Tagessuppe Gemüse-Kartoffelauflauf mit Salat  Kompott
<b>Samstag 15.01.22</b>	Ziff. i Pichelsteiner Eintopf mit Gemüse und Wursteinlage, Weckle, Vanillepudding	Ziff. a,g,j Gemüserisotto mit Pilzen in Rahmsauce und Salate Vanillepudding
<b>Sonntag 16.01.22</b>	Ziff. a,c,g Kraftbrühe mit Einlage Geschnetzeltes Schweinefilet mit Broccoli und Spätzle Mousse	Ziff.3,a,g,c Kraftbrühe mit Einlage Kohlrabitaler mit Broccoli und Püree  Mousse

## Speiseplan vom 17.01. bis 23.01.2022

	<i>Vollkost</i>	<i>Vegetarisch</i>
<b>Montag 17.01.22</b>	Ziff. a,c,g,j Tagessuppe Fleischklößchen und Rahm- soße mit Butternudeln und Salat, Frisches Obst	Ziff. 2,3,9,a,c,g Tagessuppe Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Karottengemüse Frisches Obst
<b>Dienstag 18.01.22</b>	Ziff.3,4,5,a,c,g Tagessuppe Kalbsbratwurst mit Apfel- rotkohl und Kartoffelbrei Pfirsichkompott	Ziff.3,f,a,c,g Tagessuppe Gemüsefrikadelle mit Leipziger Allerlei und Püree Pfirsichkompott
<b>Mittwoch 19.01.22</b>	Ziff.a,c,g,i,j Tagessuppe Waldpilzragout mit Semmel- knödel und Salat Fruchtjoghurt	Ziff.3,a,g Tagessuppe Frühlingsrolle in Currysoße mit Reis und Salat Buttermilchdessert
<b>Donnerstag 20.01.22</b>	Ziff a,c,g,j Tagessuppe Rindfleisch in Meerrettich mit Preiselbeeren und Kartoffeln Früchtequark	Ziff. 3,a,c,g Tagessuppe Blumenkohl-Käsetaler mit Püree und Möhren  Früchtequark
<b>Freitag 21.01.22</b>	Ziff. d Tagessuppe Scholle paniert mit Remou- ladensoße und Kartoffel- salat, Pfirsich in Fruchtsoße	Ziff. 2,a,g,i Tagessuppe Spinatknödel in Pilzsoße mit Reis und Gemüse Pfirsich in Fruchtsoße
<b>Samstag 22.01.22</b>	Ziff. A,i Nudeleintopf mit Rindfleisch und 1 Salz- weckle Buttermilchdessert	Ziff. a,g,i Kräuternudeln mit Gemüsesoße und Salat Buttermilchdessert
<b>Sonntag 23.01.22</b>	Ziff. a,c,g Tagessuppe Gemischter Braten in Rahmssoße mit Bohnen u. Butternudeln  Cremespeise	Ziff. a,g,i Tagessuppe Gemüseragout mit Butterragout 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 7,90 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 = Geschwärtz 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-

10.01.22 bis 23.01.22

