


Bestellung unter Tel. 07731/93430 oder info@st-verena.com  
Vorbestellungen und Änderungen bis 13 Uhr am Vortag

## SPEISEPLAN vom 07. April bis 13. April 2025

KW 15/2025	TAGESMENÜ	TAGESMENÜ (vegetarisch)
<b>Montag</b> <b>7. April 2025</b>	Gemüsecremesuppe a,g,i <b>Gefüllte Paprikaschote</b> S,a,c,i Tomatensoße und a,i Gemüsereis i Kompott 6	Gemüsecremesuppe a,g,i <b>Eier Omelette mit</b> g,c Rahmgemüse und g Schnittlauchkartoffeln Kompott 6
<b>Dienstag</b> <b>8. April 2025</b>	Karottencremesuppe a,g <b>Spaghetti Carbonara</b> S,a,g,c,3 mit Hartkäse und Gurkensalat 6,j,g Obst	Karottencremesuppe a,g <b>Griechisches Kartoffelgratin</b> c Fetakäse und g Gurkensalat 6,j,g Obst
<b>Mittwoch</b> <b>9. April 2025</b>	Kräutercremesuppe a,g <b>Wollwurst</b> S,3 mit feinem Bayrischkraut und Kartoffel-Kräuterpüree g Mandarinenquark 6,g	Kräutercremesuppe a,g <b>Kirschschnitten mit</b> a,c,g,6 Kokossoße und g abgezogenen Sauerkirschen 6 Mandarinenquark 6,g
<b>Donnerstag</b> <b>10. April 2025</b>	Nudelsuppe a,c,i <b>Putengeschnitzeltes</b> a,g <b>mit Bandnudeln und</b> a,c Erbsen-Karotten-Gemüse Süßes Teilchen a,c,h,6	Nudelsuppe a,c,i <b>Vegetarische Maultaschenpfanne</b> a,c,h,i mit Kräuter-Soße a,g und Mixsalat 6,j Süßes Teilchen a,c,h,6
<b>Freitag</b> <b>11. April 2025</b>	Fischsuppe St. Verena a,g,i,j <b>Seelachsfilet Pomodore</b> d,c,a,f,g,j mit Kräuterrahmkartoffeln a,g und gebratenem Zucchini Naturjoghurt leicht gesüßt g	Fischsuppe St. Verena a,c,i <b>Gemüsebällchen (Falafel)</b> g,c,f,a,i,j mit Tomatensoße a,6,i und Reis Naturjoghurt leicht gesüßt g
<b>Samstag</b> <b>12. April 2025</b>	<b>Kartoffeleintopf mit</b> frischem Saisongemüse i und Wursteinlage 3,5 Pudding g	Kartoffelsuppe i,g,a <b>Marillenknoedel</b> a,c mit Vanillesoße g und Mirabellenkompott 6 Pudding g
<b>Sonntag</b> <b>13. April 2025</b>	Maultaschensuppe S,c,a,i <b>Feine Bauernroulade mit</b> S,R,a,2,3 Teigwaren und a,c Frühlingsgemüse i Geschichtete Kirschcreme g	

Änderungen möglich!

### Zusatzstoffe

1 = mit Süßungsmittel; 2 = konserviert; 3 = mit Phosphat; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = mit Farbstoff  
6 = Antioxidationsmittel; S = Schwein; G = Geflügel; R = Rind; L = Lamm; R = Rind

### Allergene

Glutenhaltig; a = Weizen, a1 = Hafer, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Dinkel, a5 = Kamut, a6 = Hybridstämme b = Krebstiere; c = Eier u. Erzeugnisse; d = Fisch u. Erzeugnisse; e = Erdnüsse u. Erzeugnisse; f = Sojabohnen u. Erzeugnisse; g = Milch u. Erzeugnisse; h = Schalenfrüchte u. Erzeugnisse; i = Sellerie u. Erzeugnisse; j = Senf u. Erzeugnisse; k = Sesam u. Erzeugnisse; l = Schwefeldioxid u. Sulphite; m = Lupine u. Erzeugnisse; n = Weichtiere u. Erzeugnisse