

ESSEN AUF RÄDERN

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

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

<u>Allergene</u> Glutenha

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; i = Sellerie u. Erzeugnisse; j = Senf u. Erzeugnisse; k = Sesam u. Erzeugnisse; l = Schwefeldioxid u. Sulphite; m= Lupine u. Erzeugnisse; n = Weichtiere u. Erzeugnisse