


# ESSEN AUF RÄDERN

Bestellung unter Tel. 07731/93430 oder [info@st-verena.com](mailto:info@st-verena.com)  
Vorbestellungen und Änderungen bis 13 Uhr am Vortag

## SPEISEPLAN vom 14. April bis 20. April 2025

KW 16/2025	TAGESMENÜ	TAGESMENÜ (vegetarisch)
<b>Montag</b> <b>14. April 2025</b>	Minestrone <span style="float:right">6,i</span> <b>Putensteak Hawai</b> <span style="float:right">6,g</span> mit Reis und Currysoße <span style="float:right">a,g</span> Joghurt <span style="float:right">g</span>	Minestrone <span style="float:right">6,i</span> <b>Süßer Quarkauflauf</b> <span style="float:right">a,c,g</span> mit Fruchtsoße <span style="float:right">6</span> und Frühlingsalat <span style="float:right">6,j</span> Joghurt <span style="float:right">g</span>
<b>Dienstag</b> <b>15. April 2025</b>	Gemüsecremesuppe <span style="float:right">a,g,i</span> <b>Penne mit</b> <span style="float:right">a,c</span> Tomatensoße und Hartkäse <span style="float:right">a,i</span> Frühlingsalat <span style="float:right">6,j</span> Süßes Gebäck <span style="float:right">a,g,c</span>	Gemüsecremesuppe <span style="float:right">a,g,i</span> <b>Thai-Gemüsecurry</b> <span style="float:right">a,g,6,f,k</span> mit geb. Ananas, Basmatireis und Salat <span style="float:right">6,j</span> Süßes Gebäck <span style="float:right">a,g,c</span>
<b>Mittwoch</b> <b>16. April 2025</b>	Brennesselcremesuppe <span style="float:right">a,g</span> <b>Bauernfrikadelle mit</b> <span style="float:right">S,c,i</span> pikanter Paprikasoße <span style="float:right">a,6</span> und Kartoffelstampf <span style="float:right">g</span> Obst	Brennesselcremesuppe <span style="float:right">a,g</span> <b>Kaiserschmarrn</b> <span style="float:right">a,c,g</span> hausgemacht mit Apfelmus <span style="float:right">6</span> und Vanillesoße <span style="float:right">g</span> Obst
<b>Donnerstag</b> <b>17. April 2025</b>	Kerbelcremesuppe <span style="float:right">a,g</span> <b>Schweinegeschnetzeltes mit</b> <b>Pilzrahmsoße, Teigwaren</b> <span style="float:right">a,g,c</span> und Erbsengemüse Quarkdessert <span style="float:right">g,6</span>	Kerbelcremesuppe <span style="float:right">a,g</span> <b>Gemüsestrudel auf</b> <span style="float:right">a,c,i,g</span> mediterranem Gemüse <span style="float:right">i</span> und buntem Salat <span style="float:right">6,j</span> Quarkdessert <span style="float:right">g,6</span>
<b>Karfreitag</b> <b>18. April 2025</b>	Grießnockerlsuppe <span style="float:right">c,i,a</span> <b>Gebratenes Lachssteak mit</b> <span style="float:right">a</span> feiner Limettensoße auf <span style="float:right">g,a</span> Blattspinat mit Basmatireis <span style="float:right">g</span> Rhabarber Creme <span style="float:right">g,6</span>	***
<b>Ostersamstag</b> <b>19. April 2025</b>	<b>Deftiger Gemüse-Eintopf</b> <span style="float:right">i</span> mit Rindfleischwürfel und Brötchen <span style="float:right">a</span> Edelpudding Eierpusch <span style="float:right">g</span>	***
<b>Ostersonntag</b> <b>20. April 2025</b>	Blumenkohlcremesuppe <span style="float:right">a,g</span> <b>Lammragout mit</b> <span style="float:right">0</span> Rosmarinsoße, Kartoffelknödel <span style="float:right">a,i,c</span> und Speckbohnen <span style="float:right">S,g,2</span> Mousse weiße Schokolade, Marzipan <span style="float:right">g</span>	

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