

# CAFÉ VERENA

Bestellung unter Tel. 07731/93430 oder info@st-verena.com  
Vorbestellungen und Änderungen bis 12 Uhr am Vortag

## SPEISEPLAN vom 12. Mai bis 18. Mai 2025

KW 20/2025	TAGESMENÜ	TAGESMENÜ (vegetarisch)
<b>Montag 12. Mai 2025</b>	Tomatisierte Kartoffelsuppe a,6,i <b>Breite Nudeln mit</b> a,c feiner Kräutersahnesoße a,g Martin's Gurkensalat g,j,6 Fruchtjoghurt g,6	Tomatisierte Kartoffelsuppe a,6,i <b>Ofenschlupfer mit Birnen</b> a,c,g,6 Vanillesoße und g gemischtem Kompott 6 Fruchtjoghurt g,6
<b>Dienstag 13. Mai 2025</b>	Brokkolicremesuppe a,g <b>Schweinsgeschnetzeltes</b> a,g mit Reis und Mandelbrokkoli Quarkspeise g,6	Brokkolicremesuppe a,g <b>Nudelauflauf mit</b> a,c,g Gemüse, Pilzen und Tomatensoße a,i,6 Quarkspeise g,6
<b>Mittwoch 14. Mai 2025</b>	Hühnerbrühe mit Fadennudeln c,a,i <b>Penne Bolognese</b> a,c,i,R,6 mit Reibekäse g und buntem Salat 6,j Gebäck a,c,i,g	Hühnerbrühe mit Fadennudeln c,a,i <b>Kartoffeltaschen</b> a,g auf Ratatouille a,6,i mit Reis und buntem Salat 6,j Gebäck a,c,i,g
<b>Donnerstag 15. Mai 2025</b>	Erbsen-Paprikasuppe a,g <b>Käsespätzle St. Verena mit</b> a,c,g <b>selbstgemachten Röstzwiebeln</b> a und Karottensalat 6 Obst	Erbsen-Paprikasuppe a,g <b>Süße Pfannkuchen mit</b> a,c,g Apfelkompott und 6 Vanillesoße g Obst
<b>Freitag 16. Mai 2025</b>	Kräutercremesuppe a,g <b>Paniertes Fischfilet</b> a,c,g mit feinem Kartoffelsalat und 6,j selbstgemachter Remoulade g,c,6,j Milchreis g,6	Kräutercremesuppe a,g <b>Semmelknödel mit</b> a,c,g feinem Pilzragout a,g,i und Krautsalat 6,j Milchreis g,6
<b>Samstag 17. Mai 2025</b>	<b>Gaisburger Marsch</b> mit Saitenwürstle und Spätzle S,3,a,c,i Brötchen a Grießpudding g,a	Sternlesuppe a,c,i <b>Gebratene Gnocchi mit</b> a,c mediterraner Tomatensoße a,g Schwenkkartoffeln 6,j Grießpudding g,a
<b>Sonntag 18. Mai 2025</b>	Kalbfleischsuppe K,a,g,i <b>Cordon Bleu mit</b> S,g,c,a,3 Herzogin Kartoffeln a,c und Holzfällergemüse Ital. Mascapone Creme g,6	

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