

ESSEN AUF RÄDERN

Bestellung unter Tel. 07731/93430 oder info@st-verena.com
Bestellungen und Änderungen bis 12 Uhr am Vortag (für Montag am Freitag davor bis 12 Uhr),
für Wochenenden und Feiertage am Werktag davor bis 12 Uhr.

SPEISEPLAN vom 12. Mai bis 18. Mai 2025

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