

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 02. Juni bis 08. Juni 2025

KW 23/2025	TAGESMENÜ	TAGESMENÜ (vegetarisch)
Montag 2. Juni 2025	Kartoffelsuppe Croutons a,g,i Nudelzöpfele "Italienisch" a,c,6,i Putenbällchen, Tomaten, Oliven c,a,i ger. Käse und Blattsalate 6,j,g Obst	Kartoffelsuppe Croutons a,g,i Gemüseschnitzel mit Kräuter- a,c,i soße dazu Salzkartoffeln und Zucchini Gemüse Obst
Dienstag 3. Juni 2025	Basler Mehlsuppe a,i Rinderhacksteak a,c,i mit Jus, Reis und a,i grünen Bohnen Früchtequark g,6	Basler Mehlsuppe a,i Gefüllter Pfannkuchen a,c,g mit Quark und Rosinen g gemischtes Kompott 6 Früchtequark g,6
Mittwoch 4. Juni 2025	Mailänder Tomatensuppe a,g,i Putengeschnetzeltes mit Currysoße, Nudeln a,g,c und Karottengemüse a Götterspeise R	Mailänder Tomatensuppe a,g,i Salatplatte mit Kresse 6,j Käsestreifen und Ei g Sauerrahmdressing, Brötchen g,6,j,a Götterspeise R
Donnerstag 5. Juni 2025	Pastinakensuppe a,g Bauernbratwurst mit S,3,4,2 Kartoffelsalat St. Verena 6,j und Mixsalat 6,j Kompott 6	Pastinakensuppe a,g Vegetarische Tortellini a,c,i mit Basilikumsoße a,g und Mixsalat 6,j Kompott 6
Freitag 6. Juni 2025	Gemüsecremesuppe a,g,i Gebratenes Fischfilet auf a Blattspinat mit Limettensoße a,g und Risoleekartoffeln Joghurt g	Gemüsecremesuppe a,g Gemüsefrikadelle mit a,c,i Ratatouille und i,6 Risoleekartoffeln Joghurt g
Samstag 7. Juni 2025	Gemüse Eintopf mit i Wursträdle S,2 und Brötchen g Pudding g	Karottensuppe a,g Frühlingsrolle mit i,a süß-saurer Soße, 2,6 Basmatireis und Chinakohl Pudding g
Pfingstsonntag 8. Juni 2025	Festtagssuppe a,c,i,S,3 Gebratenes Putenbrüstchen mit Bärlauchsoße, Basmatireis und a,g abgeschmelztem Romanesko g,a Weiße Mousse Macadamia 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