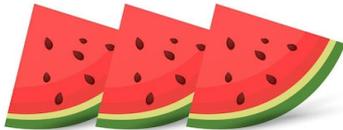


ESSEN AUF RÄDERN

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 14. Juli bis 20. Juli 2025

KW 29/2025	TAGESMENÜ	TAGESMENÜ (vegetarisch)
Montag 14. Juli 2025	Curry-Kokossuppe a,g gebratenes Putensteak mit feiner Pilzrahmsoße, a,g Reis und Karottengemüse Obst	Curry-Kokossuppe a,g Dampfnudeln a,c mit Vanillesoße g und warme Apfelspalten 6 Obst
Dienstag 15. Juli 2025	Pilzrahmsuppe a,g geräucherte Bauernbratwurst S,2,3,6 mit Bratensoße und a,i selbstgemachten Kartoffelsalat 6,j Joghurt g	Pilzrahmsuppe a,g Lauch - Kartoffel Gratin c,g mit Mozzarella überbacken g Blattsalat 6,j Joghurt g
Mittwoch 16. Juli 2025	Gemüsecremesuppe a,g,i Teigwaren mit a,c Brokkolicremesoße und a,g Stephan´s Karotten-Apfelsalat 6,j gelbe Grütze 6	Gemüsecremesuppe a,g,i Schwäbischer Ofenschlupfer a,c,g mit Rumrosinen, Vanillesoße g,i und Apfelkompott 6 gelbe Grütze 6
Donnerstag 17. Juli 2025	Nudelsuppe a,c,i Fleischpflanzerl mit S,a,c,i,j Zwiebelsoße, Bayrischkraut a,i und Kartoffelstampf g Dessert Kuchen a,c,g	Nudelsuppe a,c,i Gemüseteller mit Hollandaise g,c und Salzkartoffeln Dessert Kuchen a,c,g
Freitag 18. Juli 2025	Minestrone a,c,i,6 Pannfisch mit Senfsoße a,g Karotten-Kohlragigemüse g und Butter- Kartoffeln g,6 Fruchtquarkspeise g,6	Minestrone a,c,i,6 Käse Tortellini mit a,c,g fruchtiger Tomatensoße a,i,6 und Blattsalat 6,j Fruchtquarkspeise g,6
Samstag 19. Juli 2025	Schwäbischer Eintopf mit Karotten, Maultaschen, S,3,6,a,c Spätzle,Brötchen a,c Pudding g	Bauernsuppe a,g Kartoffeltaschen auf g,i Gemüseragout i,6 und Salat 6,j Pudding g
Sonntag 20. Juli 2025	Zucchinicremesuppe a,g Rinderschmorbraten mit Rotweinjus, Kräuterspätzle i,a,c und Mandelbrokkoli Erdbeer-Mousse 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