

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

SPEISEPLAN vom 22. September bis 28. September 2025

KW 39/2025	TAGESMENÜ	TAGESMENÜ (vegetarisch)
Montag 22. September 2025	Gemüsecremesuppe a,g,i Teigwaren mit Tomatensoße a,c,i,6 und Hartkäse dazu Mixsalat 6,j Wackelpeter 5,6,R	Gemüsecremesuppe a,g,i Kartoffel-Gemüseauflauf g mit Petersiliensoße a,g bunter Salat mit Rohkost 6,j Wackelpeter 5,6,R
Dienstag 23. September 2025	Kürbisc cremesuppe a,g Gefüllte Paprika 5,a,c,i mit fruchtiger Tomatensoße a,6,i Kartoffel-Kräuterpüree g Naturjoghurt gesüßt g	Kürbisc cremesuppe a,g Omelette mit c,g Schwammerl (Pilze) in Rahm a,g mit Butterkartoffeln und Salat 6,j Naturjoghurt gesüßt g
Mittwoch 24. September 2025	Grünkernsuppe mit Gemüse a,i,g Kasselerhals mit 3,5 Sauerkraut und 6 gebratene Kartoffeln Obst	Grünkernsuppe mit Gemüse a,i,g Aprikosen-Topfen Auflauf 6,g,a,c mit Vanillesoße g und Kompott 6 Obst
Donnerstag 25. September 2025	Brennesselcremesuppe a,g Käsespätzle mit a,c,g selbstgemachten Röstzwiebeln a bunter Salat mit Rohkost 6,j Milchreis mit Früchten g,6	Brennesselcremesuppe a,g Gemüsecurry mit a,g Basmatireis und bunter Salat mit Rohkost 6,j Milchreis mit Früchten g,6
Freitag 26. September 2025	Kräuterrahmsuppe a,g Merlanfilet paniert mit F,c,a, selbstgemachter Remoulade, g,6,j Karottengemüse und Dillkartoffeln a Vanillequark g	Kräuterrahmsuppe a,g Gemüse-Knusperschnitzel a,c,i mit Kürbisrahmsauce g,a Kaisergemüse und Reis Vanillequark g
Samstag 27. September 2025	Altdeutsche Brotsuppe a,g,i Überraschungs Menü a,c,g,S,R,G Pudding g	Altdeutsche Brotsuppe a,g,i Apfelküchle Zimt und Zucker a,c,g Vanillesoße a,g und gemischtes Kompott 6 Pudding g
Sonntag 28. September 2025	Bouillon mit Fleischklößchen i,c,S Hühnerfrikassee in Weißwein-Champignonsoße mit a,g breiten Nudeln und Marktgemüse a,c Pralinen-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