

Bestellung unter Tel. 07731/93430 oder Essenaufraedern@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 03. November bis 09. November 2025

KW 45/2025	TAGESMENÜ		TAGESMENÜ (vegetarisch))
	Schwarzwurzelsuppe	a,g	Schwarzwurzelsuppe	a,g
Montag	Spaghetti Bolognese (Rind)	a,c,6,i	Polentaschnitte mit	c,g
3. November 2025	mit Italienischem Hartkäse		Tomaten-Olivensugo	6,i,a
	und gekochtem Rüblisalat	6	Gebackenes Gemüse	a,c,g
	Obst		Obst	
	Wurstsuppe	a,c,i,S,6	Gemüsesuppe mit Riebele	a,c,i
Dienstag	St.Verena's Schlachtplatte		Ofenschlupfer	a,c,g
4. November 2025	Blut und Leberwurst,Speck,	S,g,	mit Vanillesoße	g
	Sauerkraut, Kartoffelpüree	6,g	und Birnenkompott	6
	Gebäck	a,c,h	Gebäck	a,c,h
	Kräuterrahmsuppe	a,g	Kräuterrahmsuppe	a,g
Mittwoch	Fleischkäs	S,3,6	Pfannkuchen	a,c,g
5. November 2025	mit Bratensoße, Salzkartoffeln	a,i,	mit Pilzfüllung und	a,g
	und Rahmspinat	a,g	Rahmspinat	a,g
	Quarkspeise	g,6	Quarkspeise	g,6
	Pilzrahmsuppe	a,g	Pilzrahmsuppe	a,g
Donnerstag	Feines Putengeschnetzeltes	G,a,g	Kartoffel-Gemüse Gratin	g
6. November 2025	mit Bandnudeln und	a,c	mit Fetakäse und Oliven	g,6
	Rosenkohl-Gemüse		dazu Blattsalat	6,j
	Milchreis	g	Milchreis	g
	Kürbiscremesuppe	a,g	Kürbiscremesuppe	a,g
Freitag	Fischknusperle(Backteig)	F,a,c,g	Gefüllte Zucchini mit	g,i
7. November 2025	mit feinem Kartoffelsalat	6,j	Tomatensoße und	a,i,6
	und selbstgemachter Remoulade	6,j	Kräuterreis	
	Wackelpeter mit Vaniellesoße	g,R	Wackelpeter mit Vaniellesoße	g,R
	Gemüsecremesuppe	a,g,i	Gemüsecremesuppe	a,g,i
Samstag			Apfelküchle mit	a,c,g
8. November 2025	Überraschungsmenü	G,R,S,a,g,c	Kokossoße und	g
			Pflaumenkompott	
	Pudding	g	Pudding	g
	Flädlesuppe	a,c,g,i	▲ *	
Sonntag	Geflügelragout mit	a,g		
9. November 2025	Buttererbsen und		2 000	
	Basmatireis			
	Tiramisu Mousse	g,a		

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; i + 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