


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

SPEISEPLAN vom 17. November bis 23. November 2025

KW 47/2025	TAGESMENÜ	TAGESMENÜ (vegetarisch)
Montag 17. November 2025	Gemüsecremesuppe i,g,a Fleischbällchen in S,R,a,c,i brauner Gorgonzolasoße a,g mit Spirellis und Bohnengemüse a,c Mandarine	Gemüsecremesuppe i,g,a Birnenauflauf c,a,g mit Vanille-Rumsoße g und gemischtes Kompott 6 Mandarine
Dienstag 18. November 2025	Zucchini-cremesuppe a,g Gefüllte Kohlroulade S,a,c mit Tomatensoße a,b,i und Kartoffelpüree g Gebäck a,c,g,h	Zucchini-cremesuppe a,g Mediterranes Kartoffelgratin g,i mit Tomatensoße und 6,i,a gemischtem Salat 6,j Gebäck a,c,g,h
Mittwoch 19. November 2025	Tettnanger Käsesuppe a,g Kasselerhals mit Bratensoße S,3,a Grünkohl und g gebratene Kartoffelchen Quarkspeise g,6	Tettnanger Käsesuppe a,g Pfannkuchen mit c,a,g Apfel-Quark Füllung g,6 und gemischtem Kompott 6 Quarkspeise g,6
Donnerstag 20. November 2025	Klare Tomatensuppe i Farfalle mit a,c,g Käsesahnesoße a,g und Wintersalat 6,j Götterspeise R,5,g	Klare Tomatensuppe i Pilzragout mit a,g,i Semmelknödel a,g,c und Wintersalat 6,j Götterspeise R,5,g
Freitag 21. November 2025	Blumenkohlrahmsuppe a,g Paniertes Fischfilet a,c,g mit selbstgemachter Remoulade g,6 und Kartoffelsalat 6,j Gesüßter Naturjoghurt g	Blumenkohlrahmsuppe a,g Vegetarisch gefüllte Paprika i,g mit Tomatensoße und a,i,6 Kräuterreis Gesüßter Naturjoghurt g
Samstag 22. November 2025	Hühnereintopf i mit Teigwaren und Gemüse, a,c, Brötchen a Pudding g	Lauchcremesuppe a,g Selbstgemachter Kirschschnitten a,c,g,6 mit Zimt und Zucker a,g und Vanillesoße g Pudding g
Sonntag 23. November 2025	Rinderbrühe mit Brätschätzle c,a,i Gefüllte Kalbsbrust S,g,c mit geschmelzten Bandnudeln a,c,g und Speckrosenkohl S,3 Mousse Zwetschge-Zimt g,a,c	

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