



St. Verena
Pflegezentrum
CAFÉ VERENA

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 Fleischbällchen in brauner Gorgonzolasoße mit Spirellis und Bohnengemüse Mandarine	i,g,a S,R,a,c,i a,g a,c	Gemüsecremesuppe Birnenuflauf mit Vanille-Rumsoße und gemischtes Kompott Mandarine	i,g,a c,a,g g 6
Dienstag 18. November 2025	Zucchinicremesuppe Gefüllte Kohlroulade mit Tomatensoße und Kartoffelpüree Gebäck	a,g S,a,c a,6,i g a,c,g,h	Zucchinicremesuppe Mediterranes Kartoffelgratin mit Tomatensoße und gemischtem Salat Gebäck	a,g g,i 6,i,a 6,j a,c,g,h
Mittwoch 19. November 2025	Tettnanger Käsesuppe Kasselerhals mit Bratensoße Grünkohl und gebratene Kartöffelchen Quarkspeise	a,g S,3,a g g,6	Tettnanger Käsesuppe Pfannkuchen mit Apfel-Quark Füllung und gemischtem Kompott Quarkspeise	a,g c,a,g g,6 6 g,6
Donnerstag 20. November 2025	Klare Tomatenuppe Farfalle mit Käsesahnesoße und Wintersalat Götterspeise	i a,c,g a,g 6,j R,5,g	Klare Tomatenuppe Pilzragout mit Semmelknödel und Wintersalat Götterspeise	i a,g,i a,g,c 6,j R,5,g
Freitag 21. November 2025	Blumenkohlrähmsuppe Paniertes Fischfilet mit selbstgemachter Remoulade und Kartoffelsalat Gesüßter Naturjoghurt	a,g a,c,g g,6 6,j g	Blumenkohlrähmsuppe Vegetarisch gefüllte Paprika mit Tomatensoße und Kräuterreis Gesüßter Naturjoghurt	a,g i,g a,i,6 g
Samstag 22. November 2025	Hühnereintopf mit Teigwaren und Gemüse, Brötchen Pudding	i a,c, a g	Lauchcremesuppe Selbstgemachter Kirschschmarrn mit Zimt und Zucker und Vanillesoße Pudding	a,g a,c,g,6 a,g g g
Sonntag 23. November 2025	Rinderbrühe mit Brätspätzle Gefüllte Kalbsbrust mit geschmolzenen Bandnudeln und Speckrosenkohl Mousse Zwetschge-Zimt	c,a,i S,g,c a,c,g S,3 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