

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

SPEISEPLAN vom 24. November bis 30. November 2025

KW 48/2025	TAGESMENÜ		TAGESMENÜ (vegetarisch)	
	Wurstsuppe	2,3,6,a,i	Gemüsecremesuppe	a,g,i
Montag	Bayrische Leberknödel mit	S,a,c	Tortellini in Käse-Sahnesoße	a,c,g
24. November 2025	Zwiebel-Speck Schmelze,	S,g	mit	
	Sauerkraut und Salzkartoffeln	6	bunten Blattsalaten	6,j
	Obst		Obst	
	Kürbissuppe	a,g	Kürbissuppe	a,g
Dienstag	Teigwaren mit	a,c	Selbstgemachter Kaiserschmarrn	a,c,g
25. November 2025	Brokkolicremesoße	a,g	mit Apfelkompott	6
	und Wintersalat	6,j	und Vanillesoße	g
	Kuchen	a,c,g,h	Kuchen	a,c,g,h
	Nudelsuppe	a,c,i	Nudelsuppe	a,c,i
Mittwoch	Knackige Wienerle mit	3,S	Kartoffel-Gemüsegratin	g
26. November 2025	Linsen und selbstgemachten	h,i	mit Tomatensoße	6,a,i
	Spätzle	a,c	und Blattsalat	6,j
	Quarkspeise	g,6	Quarkspeise	g,6
	Brennesselsuppe	a,g	Brennesselsuppe	a,g
Donnerstag	Putengeschnetzeltes	a,g	Ofenschlupfer	a,c,g
27. November 2025	mit Pilzen dazu Teigwaren	a,c	mit Vanillesoße	g
	und Vichy-Karotten	a	und Kompott	6
	Naturjoghurt leicht gesüßt	g,a,h	Naturjoghurt leicht gesüßt	g,a,h
	Gebrannte Grießsuppe	i	Gebrannte Grießsuppe	i
Freitag	Fischragout in Kräutersoße	a,g,j	Maultaschenpfanne mit	a,c,i
28. November 2025	mit Reis und		Ei und Gemüse dazu	
	gemischtem Blattsalat	6,j	leichte Bratensoße und Salat	i,a,j,6
	Buttermilchdessert	g	Buttermilchdessert	g
			Lauchcremesuppe	a,g
Samstag	Linsen-Eintopf mit Kartoffeln,	h,i	Reibekuchen	
29. November 2025	Gemüse, Mettenden	i,3,S	mit Apfelmus	a,g
	und Brötchen	a	und buntem Salat	6,j
	Pudding	g	Pudding	g
	Hochzeitssuppe	a,c,g,i		/
Sonntag	Schweinefilet im Duxelles-Mantel	j,2,6,3		
30. November 2025	Rahmbratensoße, Kartoffelknödel	a,c,g	São Par	
1. Advent	und Kaisergemüse			
	Mousse Amaretti Mandel	g,a,c		

Änderungen möglich!

Zusatzstoffe $1 = \mathsf{mit}\ \mathsf{S\"{u}} \\ \mathsf{Sugn} \\ \mathsf{smittel}; \\ 2 = \mathsf{konserviert}; \\ 3 = \mathsf{mit}\ \mathsf{Phosphat}; \\ 4 = \mathsf{Geschmacksverst\"{a}rker}; \\ 5 = \mathsf{mit}\ \mathsf{Farbstoff}$

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.

 $Erzeugnisse; I = Schwefeldioxid \ u. \ Sulphite; \ m=Lupine \ u. \ Erzeugnisse; \ n=Weichtiere \ u. \ Erzeugnisse$