

ESSEN AUF RÄDERN

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 26. Januar bis 01. Februar 2026

KW 05/2026	TAGESMENÜ	TAGESMENÜ (vegetarisch)
Montag 26. Januar 2026	Gemüsecremesuppe a,g,i Teigwaren mit a,c Tomatensoße, Hartkäse a,i,6 und Salat 6,j Joghurt g	Gemüsecremesuppe a,g,i Kartoffelpfanne mit Feta g und buntem Gemüse und Salat 6,j Joghurt g
Dienstag 27. Januar 2026	Kohlrabisuppe a,g Gebratenes Putenschnitzel mit Pilzrahmsoße, Bandnudeln a,g,c und Schwarzwurzeln a,g Kompott 6	Kohlrabisuppe a,g Pfannkuchen gefüllt mit Apfel - Rosinen 6 und Vanillesoße g Kompott 6
Mittwoch 28. Januar 2026	Champignoncremesuppe a,g Wienerle mit feinen Linsen S,2,3,6,i und selbstgemachten Spätzle a,c Apfelmus 6	Champignoncremesuppe a,g Kartoffel-Gemüse Gratin g mit Tomaten und Zucchini, dazu Bohnensalat 6,j Apfelmus 6
Donnerstag 29. Januar 2026	Geflügelcremesuppe Serbisches Reisfleisch S mit deftiger Soße a,6 und Blattsalat 6,j Kuchen a,c	Geflügelcremesuppe a,g Quarkkeulchen mit Rosinen a,g,c Mirabellenkompott und 6 Zimt -Zucker Kuchen a,c
Freitag 30. Januar 2026	Innsbrucker Knoblauchsuppe a,g Schlemmerfilet Bordelaise a,g,i,F mit Schwenkkartoffeln und Vichy Karotten a Grießspeise g,a	Innsbrucker Knoblauchsuppe a,g Gefüllte Zucchini a,g mit Kräutersoße, Reis a,g und Ratatouille 6,a Grießspeise g,a
Samstag 31. Januar 2026	Pichelsteiner Eintopf S mit bunten Gemüse, Fleisch i und Brötchen a Pudding g	Karottencremesuppe a,g Blumenkohlkäsetaler mit a,c,g Tomate und Käse überbacken, g Kräuterkartoffeln und Salat 6,j Pudding g
Sonntag 1. Februar 2026	Kraftbrühe mit Klößchen a,c,i Cordon Bleu mit S,g,a,c Kartoffelkroketten a,c und Rahmlauch a,g Weiße Mousse au Chocolat g 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