

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 23. März - 29. März 2025

KW 13/2026	TAGESMENÜ	TAGESMENÜ (vegetarisch)
Montag 23. März 2026	Bärlauchsuppe a,g Königsberger Klopse mit S,c,a Kapernsoße, Reis a,g und Mixsalat b,j Obst	Bärlauchsuppe a,g Dampfnudel gebrösel a,g,c mit Vanillesoße und g abgebundenen Kirschen b Obst
Dienstag 24. März 2026	Selleriecremesuppe a,g Teigwaren mit Tomatensoße a,c,b,i Hartkäse und Weißkraut-Karottensalat b,j joghurt g	Selleriecremesuppe a,g Blumenkohl Polnisch mit a Tomatensoße, Kartoffeln a,g Weißkraut-Karottensalat b,j joghurt g
Mittwoch 25. März 2026	Tettnanger Käsesuppe a,g Eier in Senfsoße a mit Schnittlauchkartoffeln und Frühlingssalat b,j Wackelpeter R,2,5,6	Tettnanger Käsesuppe a,g Champignons a`la Creme g,a,i mit Semmelknödel a,c,g und Frühlingssalat b,j Wackelpeter R,2,5,6
Donnerstag 26. März 2026	Champignonsuppe a,g Hähnchenbrustfilet mit Rahmsoße a,g Kartoffeltaschen u. Kaisergemüse g,a Süßes Stück a,c,g	Champignonsuppe a,g Tortellini Pfanne a,c,g Brokkoli, Champignons, Paprika, Wachsbohnenalat b,j Süßes Stück a,c,g
Freitag 27. März 2026	Gemüsecremesuppe a,g,i Fischnuggets mit a,c Knoblauchmayonaise g,c und Kartoffel-Gurkensalat j,b Grießflammerie mit Fruchtspiegel b,g	Gemüsecremesuppe a,g Selbstgem. Kaiserschmarrn a,c,g mit Apfelkompott b und Vanillesoße g Grießflammerie mit Fruchtspiegel b,g
Samstag 28. März 2026	Pilz-Kräutersuppe a,g Deftige Kutteln, a,g mit Bratkartoffeln und Mixsalat b,j Pudding g	Pilz-Kräutersuppe a,g Blumenkohlaler auf Spargel- a,c,g,i Ragout mit holländischer Soße a,c,g dazu Bärlauch-Kartoffeln Pudding g
Sonntag 29. März 2026	Flädlesuppe a,c,i Hühnerfrikassee mit a,g Kroketten und a Karottengemüse Creme Caramel 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