


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 20. April bis 26. April 2026

KW 17/2026	TAGESMENÜ	TAGESMENÜ (vegetarisch)
Montag 20. April 2026	Gemüsecremesuppe a,g,i Gefüllte Paprikaschote S,a,c,i Tomatensoße und a,i Gemüsereis i Kompott 6	Gemüsecremesuppe a,g,i Eier Omelette mit g,c Rahmgemüse und g Schnittlauchkartoffeln Kompott 6
Dienstag 21. April 2026	Karottencremesuppe a,g Spaghetti Carbonara S,a,g,c,3 mit Hartkäse und Gurkensalat 6,j,g Obst	Karottencremesuppe a,g Griechisches Kartoffelgratin c Fetakäse und g Gurkensalat 6,j,g Obst
Mittwoch 22. April 2026	Kräutercremesuppe a,g Wollwurst S,3 mit feinem Bayrischkraut und Kartoffel-Kräuterpüree g Mandarinenquark 6,g	Kräutercremesuppe a,g Kaiserschmarrn mit a,c,g Vanillesoße und g Apfelkompott 6 Mandarinenquark 6,g
Donnerstag 23. April 2026	Nudelsuppe a,c,i Putengeschnitzeltes a,g mit Bandnudeln und a,c Erbsen-Karotten-Gemüse Süßes Teilchen a,c,h,6	Nudelsuppe a,c,i Vegetarische Maultaschenpfanne a,c,h,i mit Kräuter-Soße a,g und Mixsalat 6,j Süßes Teilchen a,c,h,6
Freitag 24. April 2026	Fischsuppe St. Verena a,g,i,j Seelachsfilet Pomodore d,c,a,f,g,j mit Kräuterrahmkartoffeln a,g und gebratenem Zucchini Naturjoghurt leicht gesüßt g	Fischsuppe St. Verena a,c,i Gemüsebällchen (Falafel) g,c,f,a,i,j mit Tomatensoße a,6,i und Reis Naturjoghurt leicht gesüßt g
Samstag 25. April 2026	Kartoffeleintopf mit frischem Saisongemüse i und Wursteinlage 3,5 Pudding g	Kartoffelsuppe i,g,a Marillenknödel a,c mit Vanillesoße g und Mirabellenkompott 6 Pudding g
Sonntag 26. April 2026	Maultaschensuppe S,c,a,i Feine Bauernroulade mit S,R,a,2,3 Teigwaren und a,c Frühlingsgemüse Geschichtete Kirschcreme 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