


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 18. Mai bis 24. Mai 2026

KW 21/2026	TAGESMENÜ	TAGESMENÜ (vegetarisch)
Montag 18. Mai 2026	Kartoffelsuppe Croutons a,g,i Nudelzöpfele "Italienisch" a,c,6,i Putenbällchen, Tomaten, Oliven c,a,i ger. Käse und Blattsalate 6,j,g Obst	Kartoffelsuppe Croutons a,g,i Gemüseschnitzel mit Kräuter- a,c,i soße dazu Salzkartoffeln und Zucchini Gemüse Obst
Dienstag 19. Mai 2026	Basler Mehlsuppe a,i Rinderhacksteak a,c,i mit Jus, Reis und a,i grünen Bohnen Früchtequark g,6	Basler Mehlsuppe a,i Gefüllter Pfannkuchen a,c,g mit Quark und Rosinen g gemischtes Kompott 6 Früchtequark g,6
Mittwoch 20. Mai 2026	Mailänder Tomatensuppe a,g,i Putengeschnetzeltes mit Currysoße, Nudeln a,g,c und Karottengemüse a Götterspeise R	Mailänder Tomatensuppe a,g,i Salatplatte mit Kresse 6,j Käsestreifen und Ei g Sauerrahmdressing, Brötchen g,6,j,a Götterspeise R
Donnerstag 21. Mai 2026	Pastinakensuppe a,g Bauernbratwurst mit S,3,4,2 Kartoffelsalat St. Verena 6,j und Mixsalat 6,j Kompott 6	Pastinakensuppe a,g Vegetarische Tortellini a,c,i mit Basilikumsoße a,g und Mixsalat 6,j Kompott 6
Freitag 22. Mai 2026	Gemüsecremesuppe a,g,i Gebratenes Fischfilet auf a Blattspinat mit Limettensoße a,g und Risoleekartoffeln Joghurt g	Gemüsecremesuppe a,g Gemüsefrikadelle mit a,c,i Ratatouille und i,6 Risoleekartoffeln Joghurt g
Samstag 23. Mai 2026	Gemüse Eintopf mit i Wursträdle S,2 und Brötchen g Pudding g	Karottensuppe a,g Frühlingsrolle mit i,a süß-saurer Soße, 2,6 Basmatireis und Chinakohl Pudding g
Pfingstsonntag 24. Mai 2026	Festtagssuppe a,c,i,S,3 Gebratenes Putenbrüstchen mit Bärlauchsoße, Basmatireis und a,g abgeschmelztem Romanesko g,a Weiße Mousse Macadamia 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