


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 08. Juni bis 14. Juni 2026

24/2026	TAGESMENÜ	TAGESMENÜ (vegetarisch)
Montag 8. Juni 2026	Kräutercremesuppe a,g,i Teigwaren mit Schinken- a,c,2,g Sahnesoße von der Pute und Tomaten-Gurkensalat 6 Joghurt g	Kräutercremesuppe a,g,i Kaiserschmarrn mit a,c,g abgezogene Kirschen 6 und Vanillesoße g Joghurt g
Dienstag 9. Juni 2026	Legierte Gemüsesuppe a,c,g Jägerschnitte (panierte Jagdwurst) a,c,3,6,5 mit Kartoffelwürfel und Leipziger Allerlei Obst	Legierte Gemüsesuppe a,c,g Bunte Salatpatte 6,j mit Rohkostsalaten 6,g Ei und Käsestreifen g Obst
Mittwoch 10. Juni 2026	Kalbfleischcremesuppe a,g Tortellini mit Tomatensoße a,c,i,5,6 Hartkäse und Sommersalat 6,j Fruchtsalat	Kalbfleischcremesuppe a,g Kartoffel-Gemüsegratin g mit Frischkäsesoße a,g und Blattsalaten 6,j Fruchtsalat
Donnerstag 11. Juni 2026	Buchstabensuppe a,c,i Wienerle mit Linsen und 5,3,i selbstgemachten Spätzle a,c Blattsalat 6,j Apfelmus 6	Buchstabensuppe a,c,i Kartoffelpuffer mit c Apfelmus und 6 fruchtigen Karottensalat 6 Apfelmus 6
Freitag 12. Juni 2026	Kohlrabisuppe a,g Fischfilet gebraten a auf Lauch und Kirschtomaten mit Langkorneis Rote Grütze Vanillesoße g	Kohlrabisuppe a,g Gemüseauflauf a,c,i mit Pilzrahmssoße a,g und Tomatensalat 6 Rote Grütze Vanillesoße g
Samstag 13. Juni 2026	Bohnen-Kartoffeleintopf i mit Krakauer-Würstchenscheiben 5,2,3,6 Brötchen a Pudding g	Kartoffelsuppe a,g,i Hörnlenudeln mit a,c Jus und Apfelmus 6,i,a dazu Blattsalat 6,j Pudding g
Sonntag 14. Juni 2026	Ochsenschwanzsuppe 6,a,i,R Schweinehalsbraten mit a,i Bratensoße, Bayrischem-Kraut und Kartoffelknödel Mousse au Chocolat 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