


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 15. Juni bis 21. Juni 2026

KW 25/2026	TAGESMENÜ	TAGESMENÜ (vegetarisch)
Montag 15. Juni 2026	Tomatisierte Kartoffelsuppe a,6,i Breite Nudeln mit a,c feiner Kräutersahnesoße a,g Martin's Gurkensalat g,j,6 Fruchtjoghurt g,6	Tomatisierte Kartoffelsuppe a,6,i Ofenschlupfer mit Birnen a,c,g,6 Vanillesoße und g gemischtem Kompott 6 Fruchtjoghurt g,6
Dienstag 16. Juni 2026	Brokkolicremesuppe a,g Schweinsgeschnetzeltes a,g mit Reis und Mandelbrokkoli Gebäck a,c,	Brokkolicremesuppe a,g Nudelauflauf mit a,c,g Gemüse, Pilzen und Tomatensoße a,i,6 Gebäck a,c,
Mittwoch 17. Juni 2026	Hühnerbrühe mit Fadennudeln c,a,i Hackbraten mit Rahmsauce S,a,c,i Karoffelbrei und g Erbsengemüse Quarkspeise g,6	Hühnerbrühe mit Fadennudeln c,a,i Kartoffeltaschen a,g auf Ratatouille a,6,i mit Reis und buntem Salat 6,j Quarkspeise g,6
Donnerstag 18. Juni 2026	Erbsen-Paprikasuppe a,g Käsespätzle St. Verena mit a,c,g selbstgemachten Röstzwiebeln a und Karottensalat 6 Obst	Erbsen-Paprikasuppe a,g Süße Pfannkuchen mit a,c,g Apfelkompott und 6 Vanillesoße g Obst
Freitag 19. Juni 2026	Kräutercremesuppe a,g Paniertes Fischfilet a,c,g mit feinem Kartoffelsalat und 6,j selbstgemachter Remoulade g,c,6,j Milchreis g,6	Kräutercremesuppe a,g Semmelknödel mit a,c,g feinem Pilzragout a,g,i und Krautsalat 6,j Milchreis g,6
Samstag 20. Juni 2026	Gaisburger Marsch mit Saitenwürstle und Spätzle S,3,a,c,i Brötchen a Grießpudding g,a	Sternlesuppe a,c,i Gebratene Gnocchi mit a,c mediterraner Tomatensoße a,6,i und gemischtem Blattsalat 6,j Grießpudding g,a
Sonntag 21. Juni 2026	Kalbflleischsuppe K,a,g,i Cordon Bleu mit S,g,c,a,3 Kroketten und und Holzfallergemüse Ital. Mascapone Creme g,6	

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