


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 22. Juni bis 28. Juni 2026

KW 26/2026	TAGESMENÜ	TAGESMENÜ (vegetarisch)
Montag 22. Juni 2026	Klare Brühe mit Einlage i,a,c Thüringer Rostbratwurst s,3,6 mit Kartoffelstock g und Sauerkraut 6,a,g Obst	Klare Brühe mit Einlage i,a,c Gefüllte Kartoffeltaschen g,a mit Ratatouille 6,i Obst
Dienstag 23. Juni 2026	Gemüserahmsuppe a,g,i Putenbrust-Geschnetzeltes a,g mit feinem Reis und Leipziger Allerlei Erdbeeren im Gelee R	Gemüserahmsuppe a,g,i Apfelpfannkuchen a,c,g mit Zimt und Zucker gemischtes Kompott 6 Erdbeeren im Gelee R
Mittwoch 24. Juni 2026	Champignonsuppe a,g Spiralnudeln a,c mit Gorgonzola-Spinatsoße a,g Mixsalat 6,j Quarkspeise g,6	Champignonsuppe a,g Mediterraner Kartoffelauflauf a,g,c mit Fetakäse g Mixsalat 6,j Quarkspeise g,6
Donnerstag 25. Juni 2026	Kartoffelsuppe tomatisiert a,g,6 Hähnchenknusperschnitzel a,c,g mit Kräutersoße, Kartoffelecken a,i,6 und Mischgemüse Joghurt	Kartoffelsuppe tomatisiert a,g,6 Vegetarische Maultaschenpfanne a,c,i mit Cocktailtomaten, Gemüse und Kräutersoße a,g Joghurt
Freitag 26. Juni 2026	Tomatencremesuppe a,g,i,6 Fischfilet in Ei-Panade a,c,g mit Zitronenbutter g Dillkartoffeln und Salat 6,j süßes Teilchen a,g,c,6	Tomatencremesuppe a,g,i,6 Gefüllte Zucchini i,g mit Ratatouille a,i,6 Couscous und Salat 6,j,a süßes Teilchen a,g,c,6
Samstag 27. Juni 2026	Gemüse Eintopf mit Markt-Gemüse i und Rindfleischwürfel R Pudding g	Karottencremesuppe a,g Grießschmarrn mit a,c,g abgezogenen Kirschen 6 und Kokos-Vanillesoße g Pudding g
Sonntag 28. Juni 2026	Legierte Lauchcremesuppe a,g Rinderbraten mit S Burgundersoße, Spätzle a,c,i und Vichykarotten Italienische Amaretto Creme 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