

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 03. August bis 09. August 2026

KW 32/2026	TAGESMENÜ	TAGESMENÜ (vegetarisch)
Montag 3. August 2026	Gemüsecremesuppe a,g,i Penne mit Tomaten- a,c Thunfischsoße, i,6,a Reibekäse und buntem Salat g,6,j frisches Obst	Gemüsecremesuppe a,g,i Gefüllte Zucchini a,g,i mit Dampfkartoffeln und buntem Salat 6,j frisches Obst
Dienstag 4. August 2026	Hühnerbrühe Einlage i,a,c Gefüllte Paprika mit s,c,i Rahmsoße und a,g Kartoffelstampf g Wackelpeter mit Vanillesoße g,R	Hühnerbrühe Einlage i,a,c Süße Lasagne a,c,g,6 mit Schokoladen Soße g und Kompott 6 Wackelpeter mit Vanillesoße g,R
Mittwoch 5. August 2026	Kerbelsuppe a,g Bratwurst mit Bratenjus s,6,i,a Würfelkartoffeln und Bayrisch-Kraut Fruchtquarkspeise g,6	Kerbelsuppe a,g Gemüse - Kartoffelgratin g mit Tomatensoße a,6,i und Blattsalat 6,j Fruchtquarkspeise g,6
Donnerstag 6. August 2026	Karottensuppe a,g Puten-Curry-Geschnetzeltes a,g mit Früchten und 6 Butterreis Dessert Kuchen a,c,g	Karottensuppe a,g Semmelknödel a,c,g mit Kräuter-Pilzragout a,g Tomatensalat 6,j Dessert Kuchen a,c,g
Freitag 7. August 2026	Gemüsebrühe Eierstich c,g,i Forellenfilet Müllerin Art a mit brauner Butter g Dill-Kartoffeln und Gurkengemüse g Fruchtjoghurt g	Gemüsebrühe Eierstich c,g,i Kartoffeltaschen a,c,g mit Schnittlauchrahm, g,a Kaisergemüse Fruchtjoghurt g
Samstag 8. August 2026	Gemüseeeintopf i mit Rindfleischwürfeln und Brötchen a Pudding g	Kartoffel-Gemüsesuppe a,g Kaiserschmarrn mit a,g,c Sauerkirschen und 6 Vanillesoße g Pudding g
Sonntag 9. August 2026	Lauchcremesuppe a,g Kalbsrollbraten mit Pfifferlingsoße a,g Spätzle und feinen Möhrchen a,c Mousse weiße Schokolade 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; h1 = Haselnuss; h2 = Mandel; h3 = Walnuss; i = Sellerie u. Erzeugnisse; j = Senf u. Erzeugnisse; k = Sesam u. Erzeugnisse; l = Schwefeldioxid u. Sulphite; m = Lupine u. Erzeugnisse; n = Weichtiere u. Erzeugnisse