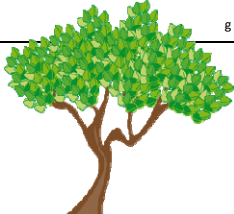


Bestellung unter Tel. 07731/93430 oder Essenaufraedern@st-verena.com
 Vorbestellungen und Änderungen bis 12 Uhr am Vortag

SPEISEPLAN vom 10. August bis 16. August 2026

KW 33/2026	TAGESMENÜ	TAGESMENÜ (vegetarisch)
Montag 10. August 2026	Gemüsecremesuppe a,i,g Bratwurst mit Rahmsoße S,3,6,a,g Rosmarinkartoffelstock und g Bohnergemüse Süßes Teil a,c,g	Gemüsecremesuppe a,i,g Spaghetti mit a,c Tomatensoße und Hartkäse a,i,6 Salat 6,j Süßes Teil a,c,g
Dienstag 11. August 2026	Kraftbrühe mit Einlage i,a,c Teigwaren mit Brokkoli- a,c Rahmsoße dazu a,g feiner Tomatensalat 6,j Obst	Kraftbrühe mit Einlage i,a,c Marillenknödel a,c mit Vanillesoße und g Aprikosenkompott 6 Obst
Mittwoch 12. August 2026	Allgäuer Käsesuppe a,g Wirsingroulade mit Kräutersoße S,a,g,c Bratkartoffeln und buntem Blattsalat 6,j Naturjoghurt g	Allgäuer Käsesuppe a,g Mediterraner Kartoffelauflauf g,i mit Oliven und Fetakäse g,2,6 und buntem Blattsalat 6,j Naturjoghurt g
Donnerstag 13. August 2026	Kartoffelsuppe a,g,i Rinderhacksteak m. leichter R,a,c,i Pfeffersoße Hörnchennudeln und a,c,g,6 Tomaten-Gurkensalat 6,j Quarkdessert g,6	Kartoffelsuppe a,g,i Selbstgem. Kaiserschmarrn a,c,g mit Apfelmus 6 und Vanillesoße g Quarkdessert g,6
Freitag 14. August 2026	Hausgemachte Fischsuppe j,6,i,a,g Backfisch mit selbstgemachter a,c,g Remoulade dazu Kartoffel- g,6,j Endiviensalat 6,j Aprikosenkompott 6	Hausgemachte Fischsuppe j,6,i,a,g Eieromelette Gärtnerin c,g Kräuterkartoffeln und Rahmgemüse a,g Aprikosenkompott 6
Samstag 15. August 2026	Kräutersuppe a,g Überraschungsmenü a,g,i,c,S Pudding g	Kräutersuppe a,g Gebratene Polentaschnitte g,a mit Curry-Kürbisragout 6 und Mixsalat 6,j Pudding g
Sonntag 16. August 2026	Grießklösschensuppe a,c,i Würziger Putenbraten mit gebratenen Schupfnudeln a,c Kohlrabi-Karottengemüse Schwarzwälder Kirschcreme 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