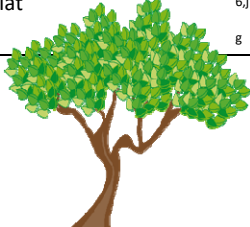


ESSEN AUF RÄDERN

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 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 Bohngengemüse g 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 Marillenknoedel 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 Kartoffelaufbau 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,5 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