

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 17. August bis 23. August 2025

KW 34/2026	TAGESMENÜ	TAGESMENÜ (vegetarisch)
Montag 17. August 2026	Basilikumsuppe mit Croutons a,g Bandnudeln mit a,c Käse-Kräutersoße a,g und buntem Salat b,j Gebäck a,c,6,g	Basilikumsuppe mit Croutons a,g Dampfnudeln mit a,c Vanillesoße und g abgezogenen Zwetschgen Gebäck a,c,6,g
Dienstag 18. August 2026	Zwiebelsuppe i,a Schweinesteak mit Pilzrahmsauce, Reis und g,a Kaisergemüse Früchtequark g,6	Zwiebelsuppe i,a Gefüllte Vegetarische Zucchini a,g,i,f mit Tomatensoße a,6,i und Reis Früchtequark g,6
Mittwoch 19. August 2026	Minestrone a,i,6 Lasagne " Italia " a,c,g,i,6 mit Hackfleisch R bunten Blattsalaten b,j Wackelpudding mit Vanillesoße R,g	Minestrone a,i,6 Thunfischsalat b,j,d Oliven,Tomaten,Zwiebeln Essig-Öl Dressing b,j Wackelpudding mit Vanillesoße R,g
Donnerstag 20. August 2026	Gemüsecremesuppe a,g,i Putengeschnetzeltes a,g mit Gabelspaghetti a,c und ZucchiniGemüse Obst	Gemüsecremesuppe a,g,i Kaiser-Schmarrn a,c,g mit Mandeln,Vanillesoße, g gemischtem Kompott 6 Obst
Freitag 21. August 2026	Zucchini cremesuppe a,g Fisch Bordelaise a,g mit Rosmarin-Kartoffeln und Karotten-Fenchel-Gemüse g Naturjoghurt leicht gesüßt g	Zucchini cremesuppe a,g Kartoffel-Gemüse-Gratin a,c Frischkäsesoße g und Bohnensalat b,j Naturjoghurt leicht gesüßt g
Samstag 22. August 2026	Pichelsteiner-Eintopf mit frischem Marktgemüse i und Rindfleischwürfel Pudding g	Kräutersuppe a,g Pfannkuchen a,c,g mit Champignonragout g,a,i Salzkartoffeln und Salat b,j Pudding g
Sonntag 23. August 2026	Brokkolicremesuppe a,g Feine Bauernroulade S,j,6,c,i mit Apfel-Rotkraut und 6 Kartoffelknödel a,c Panna Cotta mit Fruchtspiegel 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; 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