

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 14. September bis 20. September 2026

KW 38/2026	TAGESMENÜ	TAGESMENÜ (vegetarisch)
Montag 14. September 2026	Gemüsecremesuppe a,g,i Spaghetti Bolognese R,a,c,6,i mit geriebenem Käse g und Blattsalat 6,j Gebäck a,c,g	Gemüsecremesuppe a,g,i Quarkkeulchen a,c,g mit Zimt und Zucker Apfelspalten 6 Gebäck a,c,g
Dienstag 15. September 2026	Geflügelcremesuppe a,g Geflügel - Bällchen 3,c,a,i in Frischkäse-Kräutersoße a,g dazu Gemüsereis und Salat i,6,j Kirschquark g	Geflügelcremesuppe a,g Gefüllte Zucchini g,a,i auf Tomatensugo 6,a,f Karotten-Kartoffelpüree g Kirschquark g
Mittwoch 16. September 2026	Broccolicremesuppe a,g Allgäuer Rahmschnitzel S,a,g mit Käsknöpfe und a,g,c buntem Tagesgemüse Milchreis Trauttmansdorff g,6	Broccolicremesuppe a,g Kartoffel-Gemüseauflauf a,c,g mit Pilzragout g,a und Salat 6,j Milchreis Trauttmansdorff g,6
Donnerstag 17. September 2026	Tomatensuppe a,g,i Putengeschnetzeltes Zürcher Art a,g mit Kartoffel-Mais Rösti 6 Vichy Karotten a Joghurt g,h	Tomatensuppe a,g,i Frühlingsrolle a,c mit Sojasoße, Wokgemüse f,h und Basmatireis Joghurt g,h
Freitag 18. September 2026	Maiscremesuppe a,g Fischfrikadelle a,c,j mit Pommery- Senfsoße, a,g Dillkartoffeln und Salat 6,j Obst	Maiscremesuppe a,g Gnocchi mit Kirschtomaten a,c in Gorgonzolasoße a,g bunte Salate 6,j Obst
Samstag 19. September 2026	Wirsingintopf mit i Marktgemüse und Jagdwurstwürfel 3,6,S dazu Brötchen a Pudding g	Gemüsesuppe i,a,g Germknödel a,c,g mit Vanillesoße und g Kirsch-Kompott 6 Pudding g
Sonntag 20. September 2026	Hochzeitsuppe a,g,c,s,3 Rinderschmorbraten mit a,i,6 selbstgemachten Spätzle a,c, und Rosenkohl Gemüse Panna Cotta Ananassoße 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