

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

SPEISEPLAN vom 21. September bis 27. September 2026

KW 39/2026	TAGESMENÜ	TAGESMENÜ (vegetarisch)
Montag 21. September 2026	Gemüsecremesuppe a,g,i Teigwaren mit Tomatensoße a,c,i,6 und Hartkäse dazu Mixsalat 6,j Obst	Gemüsecremesuppe a,g,i Kartoffel-Gemüseauflauf g mit Petersiliensoße a,g dazu Mixsalat 6,j Obst
Dienstag 22. September 2026	Kürbisc cremesuppe a,g Gefüllte Paprika S,a,c,i mit fruchtiger Tomatensoße a,6,i Kartoffel-Kräuterpüree g Naturjoghurt gesüßt g	Kürbisc cremesuppe a,g Omelette mit c,g Schwammerl (Pilze) in Rahm a,g mit Butterreis Naturjoghurt gesüßt g
Mittwoch 23. September 2026	Grünkernsuppe mit Gemüse a,i,g Kasselerhals mit 3,5 Sauerkraut und 6 gebratene Kartoffele Quarkspeise g,6	Grünkernsuppe mit Gemüse a,i,g Aprikosen-Topfen Auflauf 6,g,a,c mit Vanillesoße g und Kompott 6 Quarkspeise g,6
Donnerstag 24. September 2026	Brennesselcremesuppe a,g Käsespätzle mit a,c,g selbstgemachten Röstzwiebeln a bunter Salat mit Rohkost 6,j Süßes Teil a,c,g	Brennesselcremesuppe a,g Gemüsecurry mit a,g Basmatireis und bunter Salat mit Rohkost 6,j Süßes Teil a,c,g
Freitag 25. September 2026	Kräuterrahmsuppe a,g Merlanfilet paniert mit F,c,a, selbstgemachter Remoulade, g,6,j feinen Kartoffelsalat 6,j Rote Grütze mit Vanillesoße 6,g	Kräuterrahmsuppe a,g Gemüse-Knusperschnitzel a,c,i mit Kürbisrahmsauce g,a Kaisergemüse und Reis Rote Grütze mit Vanillesoße 6,g
Samstag 26. September 2026	Altdeutsche Brotsuppe a,g,i Überraschungs Menü a,c,g,S,R,G Pudding g	Altdeutsche Brotsuppe a,g,i Apfelküchle Zimt und Zucker a,c,g Vanillesoße a,g und gemischtes Kompott 6 Pudding g
Sonntag 27. September 2026	Bouillon mit Fleischklößchen i,c,S Hühnerfrikassee in Weißwein-Champignonsoße mit a,g breiten Nudeln und Marktgemüse a,c Pralinen-Mousse 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