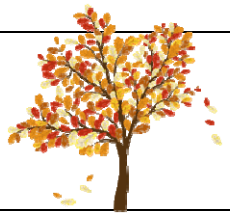
St. Verena Pflegezentrum

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 26. Oktober bis 01. November 2026

KW 44/2026	TAGESMENÜ		TAGESMENÜ (vegetarisch)	
Montag **26. Oktober 2026**	Gemüsecremesuppe **Krautwickel mit Rahmsoße** Salzkartoffeln und Mixsalat Obst	a,g,i S,c,a,g,i 6,j 	Gemüsecremesuppe **Ofenschlupfer mit** abgezogenen Kirschen und Vanille-Kokossoße Obst	a,g,i a,g,6,c 6 g
Dienstag **27. Oktober 2026**	Kartoffelsuppe mit Majoran **Putensteak Hawai** mit Currysoße und Reis mit Wildreis Fruchtjoghurt	a,g,i g,6 a,c g	Kartoffelsuppe mit Majoran **Nudelauflauf** mit Käse überbacken, Kräutersoße Fruchtjoghurt	a,g,i a,c,g g a,i,6 g
Mittwoch **28. Oktober 2026**	Maiscremesuppe **Schweinegeschnetzeltes** mit Pilzrahmsoße, Teigwaren und Brokkoli Quarkspeise	a,c,g 0 a,g,6,a,c g,6	Maiscremesuppe **Krautschupfnudeln** gebraten dazu Blattsalat Quarkspeise	a,c,g a,c,6 6,j g,6
Donnerstag **29. Oktober 2026**	Wurstsuppe **Blut- Leberwurst und Mettenden** **mit Kartoffelbrei und feinem** gebundenen Sauerkraut Wackelpeter	2,3,6,a,i,S S,6,3 g 6,g,a R	Kräutersuppe **Mediterranes Kartoffelgratin** mit Tomatensoße und Blattsalat Wackelpeter	a,g i,g a,6,i 6,j R
Freitag **30. Oktober 2026**	Zwiebelsuppe **Fischragout mit** grünen Bandnudeln, glasierten Möhren Gebäck	i,a a,g a,c g a,c,g	Zwiebelsuppe **Selbstgemachter Kaiserschmarrn** mit Apfelmus und Vanillesoße Gebäck	i,a a,c,g 6 g a,c,g
Samstag **31. Oktober 2026**	**Grüner Erbseneintopf** mit Wursteinlage, Kartoffeln Brötchen Pudding	S,3,6,i a g	Karottencremesuppe **Gebratene Gnocci mit Kirschtomate** dazu Gorgonzolasoße und Mixsalat Pudding	a,g a,c a,g 6,j g
Sonntag **Sonntag, 1. November 2026** **ALLERHEILIGEN**	Legierte Kalbfleischsuppe **Hackbraten mit** mit Teigwaren Schwarzwurzeln à la creme Mousse weiße Schokolade	a,g,i a,c,S,i a,c a,g 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