


Bestellung unter Tel. 07731/93430 oder info@st-verena.com  
Vorbestellungen und Änderungen bis 13 Uhr am Vortag

## SPEISEPLAN vom 17. März bis 23. März 2025

KW 12/2025	TAGESMENÜ	TAGESMENÜ (vegetarisch)
<b>Montag 17. März 2025</b>	Zucchini- suppe a,g <b>Frikadelle mit</b> R,S,a,c,i pikanter Paprikasoße, a,b Reis und Bohnengemüse Gebäck a,c,g,h	Zucchini- suppe a,g <b>Kokos-Kirschschmarrn mit</b> a,c,g Apfelmus 6 und Vanillesoße g Gebäck a,c,g,h
<b>Dienstag 18. März 2025</b>	Geflügel- cremesuppe a,g <b>Teigwaren mit</b> a,c Brokkolicremesoße a,g und Mixsalat 6,j Quarkspeise g	Geflügel- cremesuppe a,g <b>Spätzlepfanne mit</b> a,c Pilzen, Gemüse und i gemischtem Blattsalat 6,j Quarkspeise g
<b>Mittwoch 19. März 2025</b>	Gebrannte Grießsuppe i,a <b>Panierte Hähnchenstücke</b> a,c,g Kartoffelspalten,Cocktaildip g,b und Farmersalat 6,g Rote Grütze mit Sahnehaube g	Gebrannte Grießsuppe i,a <b>Zucchini-Auberginenauf- lauf</b> g mit Gorgonzolasoße g,a und Farmersalat 6,g Rote Grütze mit Sahnehaube g
<b>Donnerstag 20. März 2025</b>	Klare Tomaten- suppe mit Einlage i,c,a <b>Schweinesteak mit</b> o <b>Pilzrahmsoße, Bratkartoffeln</b> a,g und Mischgemüse o Obst	Klare Tomaten- suppe mit Einlage i,c,a <b>Gemüsecurry auf</b> a,g,i Basmatireis dazu Mixsalat 6,j Obst
<b>Freitag 21. März 2025</b>	Thurgauer Most- suppe 6,i,a <b>Gebrautes Seelachsfilet</b> a mit Senfsoße, Dillkartoffeln a,g und Karotten-Zucchini- gemüse Joghurt g	Thurgauer Most- suppe i,c,a <b>Kräuter-Pilzragout</b> a,g mit Semmelknödel und a,c,g buntem Salat 6,j Joghurt g
<b>Samstag 22. März 2025</b>	<b>Frühlings-Eintopf</b> mit Nudeln und Frühlings- a,c,i Gemüse,Fleischbällchen, Brot S,c,a,3 Pudding g	Kartoffel- suppe i <b>Apfelpfannkuchen</b> a,g,c, mit Zimt und Zucker a,g Schwenkkartoffeln 6 Pudding g
<b>Sonntag 23. März 2025</b>	Kraftbrühe mit Brätklößchen a,g,c <b>Bratenteller mit</b> S,R,G Rahmsoße, Herzoginkartoffeln a,c,i,g und Rotkraut 6 Mousse au Chocolat 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; i = Sellerie u. Erzeugnisse; j = Senf u. Erzeugnisse; k = Sesam u. Erzeugnisse; l = Schwefeldioxid u. Sulphite; m = Lupine u. Erzeugnisse; n = Weichtiere u. Erzeugnisse