

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 16. März bis 22. März 2026

KW 12/2026	TAGESMENÜ	TAGESMENÜ (vegetarisch)
Montag 16. März 2026	Zucchini-suppe a,g Teigwaren mit a,c Brokkolicremesoße a,g und Mixsalat b,j Gebäck a,c,g,h	Zucchini-suppe a,g Kokos-Kirschschmarrn mit a,c,g Apfelmus 6 und Vanillesoße g Gebäck a,c,g,h
Dienstag 17. März 2026	Geflügelcremesuppe a,g Frikadelle mit R,S,a,c,i pikanter Paprikasoße, a,6 Reis und Bohnengemüse b,j Quarkspeise g	Geflügelcremesuppe a,g Spätzlepfanne mit a,c Pilzen, Gemüse und i gemischtem Blattsalat b,j Quarkspeise g
Mittwoch 18. März 2026	Gebrannte Grießsuppe i,a Panierte Hähnchenstücke a,c,g und Kartoffelecken dazu Farmersalat b,g Rote Grütze mit Sahnehaube g	Gebrannte Grießsuppe i,a Zucchini-Auberginenaufauf g mit Gorgonzolasoße g,a und Farmersalat b,g Rote Grütze mit Sahnehaube g
Donnerstag 19. März 2026	Klare Tomatensuppe mit Einlage i,c, a Schweinegeschnetzeltes mit 0 Pilzrahmsoße, Bratkartoffeln a,g und Mischgemüse 0 Obst	Klare Tomatensuppe mit Einlage i,c,a Gemüsecurry auf a,g,i Basmatireis dazu Mixsalat b,j Obst
Freitag 20. März 2026	Thurgauer Mostsuppe b,i,a Gebratenes Seelachsfilet a mit Senfsoße, Dillkartoffeln a,g und Karotten-Zucchini-gemüse Joghurt g	Thurgauer Mostsuppe i,c,a Kräuter-Pilzragout a,g mit Semmelknödel und a,c,g buntem Salat b,j Joghurt g
Samstag 21. März 2026	Frühlings-Eintopf mit Nudeln und Frühlings- a,c,i Gemüse, Fleischbällchen, Brot S,c,a,3 Pudding g	Kartoffelsuppe i Apfelpfannkuchen a,g,c, mit Zimt und Zucker und gemischtem Kompott 6 Pudding g
Sonntag 22. März 2026	Kraftbrühe mit Brätklößchen a,g,c Bratenteller mit S,R,G Rahmsoße, Herzoginkartoffeln a,c,i,g und Rotkraut 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