

Speisekarte vom 22. Juli 2024 – 26. Juli 2024

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
Montag	Gyrosauflauf auf Paprikareis ✓	Pangasiusfilet mit Dillsauce, Buttergemüse und Rosmarinkartoffeln ✓	Linseneintopf ✓	Überbackene Kartoffel-Gemüsetaler ✓
Dienstag	Gnocchipfanne mit Putenstreifen, Cocktailtomaten und Lauch in Schmelzkäsesauce ✓	Fischecken "Kibbeling" mit Zitronen-Dillremoulade und Salzkartoffeln ✓	Pichelsteiner Eintopf ✓	Stockschwämmchen-Paprikarahm mit Gemüseaultaschen ✓
Mittwoch	Zwiebelbraten mit Blumenkohl und Röstiecken ✓	Tortellini -Mozarella-Auflauf mit Zucchini, Auberginen, Tomaten und Zwiebeln ✓	Gulaschsuppe ✓	Champignonköpfe in heller Kräutersauce auf Kräutereis ✓
Donnerstag	Hähnchenbrust "Försterin" mit Kohlrabistreifen und Käsespätzle ✓	Spaghetti "Napoli", dazu geriebener Parmesankäse ✓	Käsesuppe ✓	Vegetarisches Gemüsecurry mit Basmatireis ✓
Freitag	-----	5 Fischstäbchen mit Rahmspinat und Püree ✓	Möhreneintopf ✓	Maultaschen in Tomatensauce mit geriebenem Käse und Salat ✓

✓ bis 500 kcal

✓ 501 bis 700 kcal

✓ ab 701 kcal

Informationen über Nährwerte, sowie Zutaten in unseren Speisen und Getränke, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter:innen.

Die Verantwortung der Bedienung, Küche und des Speiseplans liegt bei der externen Firma SCHULTE - BetriebsCatering.



www.schulte-betriebscatering.de * [mail: info@schulte-betriebscatering.de](mailto:info@schulte-betriebscatering.de) * T: 05451.5448570