

# Speisekarte vom 29. Juli 2024 – 02. August 2024

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
<b>Montag</b>	4 Nürnberger Rostbratwürstchen an Sauerkraut und Püree ✓	Hackbällchen in Möhren-Currysauce an Basmatireis ✓	Tomatensuppe ✓	Kartoffelkräutertaschen mit gratiniertem Kaisergemüse ✓
<b>Dienstag</b>	Geschnetzeltes "Stroganoffer Art" auf Spätzle und Fingermöhren ✓	Matjeshappen mit frische Zwiebelringe, Tomatenscheiben und Salzkartoffeln ✓	Grüne Bohneneintopf ✓	Tagliatelle mit Bärlauch-Frischkäsesauce und Cocktailtomaten ✓
<b>Mittwoch</b>	Schweinegulasch auf Kartoffeln mit Rotkohl ✓	Hähnchenkeule auf Asia-Mangogemüse und Bratnudeln ✓	Kartoffelsuppe ✓	Paprika – Reispfanne mit Joghurtsauce ✓
<b>Donnerstag</b>	Lachsbraten an Rosenkohl und gebratene Schupfnudeln ✓	Alaska – Seelachsfilet mit Zitronenbutter, Kräuterkartoffeln und Bohnensalat ✓	Gyrosuppe ✓	Überbackene Gemüsewraps mit BBQ - Sauce ✓
<b>Freitag</b>	-----	Putencordon blue an Buttermöhren und Pfannenspätzle ✓	Erbseneintopf ✓	Gemüseaultaschen in Tomatensauce, dazu ein gemischter 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](http://www.schulte-betriebscatering.de) \* [mail: info@schulte-betriebscatering.de](mailto:info@schulte-betriebscatering.de) \* T: 05451.5448570