



















# Speisekarte vom 05. August 2024 – 09. August 2024

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Nackenbraten an Rosenkohl und Spätzle 	Matjes-Gemüsetartar mit Rosmarinkartoffeln 	Käse-suppe 	Gratinierte Ravioli mit italienischem Gemüse 
<b>Dienstag</b>	Currygeschnetzeltes von der Pute auf Bandnudeln 	Norddeutscher Kartoffelsalat mit 2 Wiener Würstchen 	Möhren – Ingwersuppe 	Scharfe Champignon – Feta - Pfanne auf Vollkornnudeln 
<b>Mittwoch</b>	Hähnchengyros mit Tzatziki, Krautsalat, frische Zwiebelringe und Reis 	Überbackene Gemüselasagne 	Reiter-suppe 	Tagliatelle mit Broccoli und Spinat in Käse-Sahnesauce 
<b>Donnerstag</b>	Mexikanische Schnetzelpfanne (Schweinegeschnetzeltes mit Bohnen, Mais, Pilze und Speck) an Kartoffelspalten	Hühnerfrikassee auf Butterreis 	Gulasch-suppe 	Asiasrolle "süß-sauer" mit Basmatireis 
<b>Freitag</b>	-----	Nürnburger mit Cajun-Wedges 	Minestrone 	Veggie-Burger mit Cajun-Wedges 

 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