

# Speisekarte vom 07. Oktober 2024 – 11. Oktober 2024

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Kohlroulade mit Speckrahmsauce und Paprikareis ✓	Gebackener Fisch im Gemüsebett mit Basilikumnudeln ✓	Erbseneintopf ✓	Bunte Gemüsepfanne mit Gouda überbacken, dazu Bandnudeln ✓
<b>Dienstag</b>	Schweinelachsbraten in feuriger Sauce, Schmorbohnen und Butterkartoffeln ✓	Chili con Carne auf Paprikareis ✓	Kürbiscremesuppe ✓	Falafel - Gemüseauflauf mit Reis ✓
<b>Mittwoch</b>	Tortellini mit feinen Broccoli-röschen in Käsesauce ✓	Hühnerfrikassee auf Butterreis ✓	Linseneintopf ✓	Maultaschen a 'la pomodori „verdura“ mit Reibekäse ✓
<b>Donnerstag</b>	Putenbrustbraten mit Kartoffeln und Broccoli-röbchen ✓	Gepfeffertes Fischfilet an Kräuterreis und Gurkensalat ✓	Gulaschsuppe ✓	Vollkornnudeln mit Spinat - Käsesauce ✓
<b>Freitag</b>	-----	Chicken Nuggets mit Asiagemüse in Currysauce und Potatoe Wedges ✓	Grünkohleintopf ✓	Vegetarische Gemüselasagne ✓

✓ 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