

# Speisekarte vom 21. Oktober 2024 – 25. Oktober 2024

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Schweinebraten mit Rosenkohl und Rosmarinkartoffeln ✓	Chili-Hähnchenkeule an Mango-Gemüsereis ✓	Möhren-eintopf ✓	Gemüse-Carbonara mit Spaghetti ✓
<b>Dienstag</b>	Geflügelbraten mit Basilikumsauce, Spirelli-Nudeln und marinierten Möhren ✓	Curry-Seelachswürfel an asiatischem Wokgemüse und Bratnudeln ✓	Broccoli-cremesuppe ✓	Vegetarisches Chilli con Carne ✓
<b>Mittwoch</b>	Gyrosauflauf mit Tzatziki und Zwiebeln an Paprikareis ✓	Fischfilet auf Tomatensugo, mit Buttergemüse und Schupfnudeln ✓	Wirsing-eintopf ✓	Vegetarischer Grünkohl mit Zwiebelringe und Salzkartoffeln ✓
<b>Donnerstag</b>	Leberkäs mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ✓	Tagliatelle mit Lachsstreifen in Erbsen-Sahnesauce ✓	Kartoffel-suppe ✓	Spinat-lasagne ✓
<b>Freitag</b>	-----	Hausgemachte Frikadelle mit Balkangemüse, Paprikasauce und Kartoffelbeilage ✓	Linsen-eintopf ✓	Gefüllte Paprika mit Couscous an Stangenbaguette ✓

✓ 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