

Speisekarte vom 14. Oktober 2024 – 18. Oktober 2024

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
Montag	Fruchtiges Putencurry auf Basmatireis	Fischecken "Kibbeling" mit Röstiecken, Erbsen-Möhrengemüse und Zitronenremoulade	Kartoffel-suppe	Mozzarellasticks an ital. Püree mit Olivenöl und Basilikum, dazu Rucolasalat
Dienstag	Tortellini mit feinen Broccoli-röschen in Käsesauce	Hühnerfrikassee auf Butterreis	Fruchtige Reitersuppe	Maultaschen a ' la pomodori „verdura“ mit Reibekäse
Mittwoch	Gyros vom Schwein, mit Tzatziki, frische Zwiebelringe, Krautsalat und Reis	Tomaten – Balsamico Fisch aus dem Ofen mit grüne Tagliatelle	Linsen-eintopf	Kartoffelkräutertaschen mit überbackenem Gemüse
Donnerstag	Pfefferlachsbraten mit gebratenem Rosenkohl und Pfannenspätzle	Seelachsknusperfilet mit Kartoffeln, Princessböhnchen und Kartoffelcreme	Serbischer Bohneneintopf	Gratinierte Nudelpfanne mit Pilze, Zucchini, Tomaten und Schafskäse
Freitag	-----	Oldenburger Grünkohl mit Kasseler, frische Zwiebelringe und Salzkartoffeln	Broccoli-cremesuppe	Kartoffelpuffer mit Apfelmus

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