





# Speisekarte vom 28. Oktober 2024 – 01. November 2024

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Geflügelgulasch mit Pfifferlinge auf gebratene Nudeln ✓	Schlemmerfilet "Bordelaise" mit Thymiankartoffeln und Broccoli ✓	Erbseneintopf ✓	Ganze Champignonköpfe in heller Kräutersauce auf einem knusprigen Tellerrösti ✓
<b>Dienstag</b>	Mexikanische Schnitzelpfanne (Rindergeschnetzeltes mit Bohnen, Mais, Pilze und Speck) auf Chilireis ✓	Gemüse – Fisch an Wildreis ✓	Grüne Bohneneintopf ✓	Spaghetti "pomodori" mit geriebenem Parmesankäse ✓
<b>Mittwoch</b>	Hähnchenbrust "Madras" an Gemüsereis und Curry-Ananassaauce ✓	Pangasiusfilet auf Senfschwarzwurzeln und Schupfnudeln ✓	Kürbiscremesuppe ✓	Pilz – Kürbisragout auf Kräuterreis ✓
<b>Donnerstag</b>	 <b>Reformationstag</b> <b>Küche geschlossen</b>			
<b>Freitag</b>	 <b>Brückentag</b> <b>Küche geschlossen</b>			

✓ 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.