

# Speisekarte vom 20. Januar 2025 – 24. Januar 2025

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Schweineschnitzel "Jäger Art" mit Buttergemüse und Kartoffelbeilage ✓	Überbackenes Fischfilet mit Gemüsereis und Currysauce ✓	Erbseneintopf ✓	Überbackene Gemüsemautaschen in Tomatensauce ✓
<b>Dienstag</b>	Hähnchenbrustroulade an Fruchtsauce, mit Broccoliröschen und Paprikareis ✓	<u>Burger – Time</u> Nürn-Burger mit Pommes frites ✓	Grünkohleintopf ✓	Ravioli „pomodori“ mit mediterranem Gemüse ✓
<b>Mittwoch</b>	Bratwurst an Kartoffelpüree und Sauerkraut ✓	<u>Burger-Time</u> Fischburger mit Potatoe Wedges ✓	Kartoffelsuppe ✓	Tagliatelle mit Bärlauch-Frischkäsesauce und Cocktailtomaten ✓
<b>Donnerstag</b>	Putenbrustbraten mit Basilikumsauce, Spirelli-Nudeln und marinierten Möhren ✓	Königsberger Klopse in sahniger Kapernsauce mit rote Bete und Reis ✓	Gulaschsuppe ✓	Vegetarisches Gemüsecurry mit Basmatireis ✓
<b>Freitag</b>	-----	Cevapcici mit Tzatziki, Krautsalat und Kräuterreis ✓	Grüne Bohneneintopf ✓	Gebratene Pilze auf Käsespätzle ✓

✓ 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