
















# Speisekarte vom 27. Januar 2025 – 31. Januar 2025

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Hähnchenbrust an Paprikastreifen in Tomatensauce und Reis 	Tagliatelle mit Lachsstreifen und Erbsen in Kräuterrahmsauce 	Möhren-eintopf 	Gefüllte Paprika mit Couscous an Stangenbaguette 
<b>Dienstag</b>	Sahnegeschnetzeltes mit Broccoli und Butternudeln 	Gnocchi "della Casa"-Kartoffelklößchen mit Ratatouille in Napolisauce 	Gulaschsuppe 	Frühlingsrolle "süß-sauer" mit Basmatireis 
<b>Mittwoch</b>	Würziges Spargelfrikassee mit Hühnerfleisch und Kräutereis 	Seelachsfilet im Knuspermantel an Butterkartoffeln und Gurkensalat 	Asia-suppe 	Gratinierte Ravioli mit italienischem Gemüse 
<b>Donnerstag</b>	<b>Aktionstag Buffet</b>			
<b>Freitag</b>	-----	Hack-Ribsteaks mit Grillsauce, mexikanischem Gemüse und Potatoe Wedges 	Erbseneintopf 	Gemüselasagne mit Tomatensauce und Reibekäse 

 bis 500 kcal

 501 bis 700 kcal

 ab 701 kcal

Informationen über Nährwerte, sowie Zutaten in unseren Speisen und Getränken, 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.