

Speisekarte vom 03. Februar 2025 – 07. Februar 2025

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
Montag	Rigate "Bombay" (in Sahnesauce mit Hähnchen- bruststreifen, Ananasstücke und Gemüse) ✓	Gedünstetes Fischfilet mit Rosmarinkartoffeln und Buttererbsen ✓	Grüne Bohneneintopf ✓	Spaghetti "Funghi" - Nudeln in Champignon - Pestosahnesauce ✓
Dienstag	Fruchtiges Schweinefleisch auf Chili-Paprikareis ✓	2 Fischfrikadellen mit Schmorkartoffeln und Gemüsegratin ✓	Linsen- eintopf ✓	Gemüse - Chili - Wraps ✓
Mittwoch	Kohlroulade mit Specksauce und Rosmarinartoffeln ✓	Hähnchenkeule mit Paprikareis ✓	Kartoffel- suppe ✓	Schupfnudeln mit Lauch, Cherrytomaten, Pilze in Schmelzkäsesauce ✓
Donnerstag	Hähnchen "Cordon blue" mit Schnittlauchkartoffeln und Leipziger Allerlei ✓	Kibbelinge mit Salbeignocchi und Buttererbsen ✓	Broccoli- cremesuppe ✓	Mediterranes Gemüse mit Fetakäse und Tomaten- sauce ✓
Freitag	-----	Leberkäspfanne mit Kräuterspätzle ✓	Gemüse- suppe ✓	Thai-Curry mit Kokosmilch ✓

✓ 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