



# Speisekarte vom 10. Februar 2025 – 14. Februar 2025

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Kräutersenfbraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln ✓	Gratiniertes Seelachsfilet an Gemüsespätzle ✓	Grünkohleintopf ✓	Gratinierte Nudelpfanne mit Pilze, Zucchini, Tomaten und Schafskäse ✓
<b>Dienstag</b>	Putenstreifen, Kirschtomaten und Lauch auf Country-Kartoffeln ✓	 Spaghetti "Bolognese"  ✓	Erbseneintopf ✓	Maultaschen a 'la pomodori mit Reibekäse ✓
<b>Mittwoch</b>	Schweineschnitzel mit Paprikasauce, Balkangemüse und Wedges ✓	Kibbelinge mit Salbeignocchi und Möhrensalat ✓	Käsesuppe ✓	Gebackener Schafskäse mit Tomaten und Oliven, dazu Stangenbaguette und Kräuterbutter ✓
<b>Donnerstag</b>	Schweinefleisch "süß-sauer" auf Kräuternudeln ✓	Schlemmerfilet "Bordelaise" mit Butterreis und Porreegemüse ✓	Asiasuppe ✓	Gebratene Champignons auf Käsespätzle ✓
<b>Freitag</b>	-----	Hähnchengyros mit Tzatziki, frische Zwiebelringe und Krautsalat, dazu Tomatenreis ✓	Gulaschsuppe ✓	Fruchtig pikante Reispfanne ✓

✓ 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.