




















Speisekarte vom 24. März 2025 – 28. März 2025

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
Montag	Gebratene Hähnchenbrust auf Asia-Mangogemüse und Bratnudeln 	Asiatische Fischpfanne auf Curryreis 	Käse-suppe 	Italienisches Gemüse in Gorgonzolasauce auf Nudelallerlei 
Dienstag	Jägerschnitzel mit Potatoe Wedges und Buttergemüse 	Guaram Masala – Fischfilet an Karibischer Gemüsepfanne 	Gulasch-suppe 	Griechische Kartoffelpfanne 
Mittwoch	Ribsteak mit BBQ-Sauce, Potatoe Wedges und Bohnengemüse 	Penne Tricolore mit Hack-Sahnesauce 	Hochzeit-suppe 	Spaghetti "Funghi" - Nudeln in Champignon - Pestosahnesauce 
Donnerstag	Königsberger Klopse in sahniger Kapernsauce mit rote Bete und Salzkartoffeln 	2 Eier in Meerrettich-Senf-sauce mit Salzkartoffeln und buntem Gemüse 	Gemüse-eintopf 	Dhal Curry mit Wildreis aus Sri Lanka 
Freitag	-----	Tortellini in Gorgonzolasauce mit Gemüse 	Gyros-suppe 	Falafel-wrap 

 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: 05451.544857013