





















Speisekarte vom 31. März 2025 – 04. April 2025

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
Montag	Gepfeffertes Putenbrustbraten mit Gemüseallerlei und Kräuternudeln 	Seelachstafel an Aprikosen-Dillsauce, Buttergemüse und Salzkartoffeln 	Gulaschsuppe 	Penne mit Broccoli und Spinat in Sahnesauce 
Dienstag	Kohlroulade mit Gemüseris 	 Grüne Tagliatelle mit Tomaten-Schinkensauce 	Lauchcremesuppe 	Spargelragout 
Mittwoch	Rahmgeschnetzeltes an Rosmarinkartoffeln 	Fisch "Bahia" in pikanter Tomaten- Kokosmilchsauce und Butterreis 	Serbischer Bohneneintopf 	Mozzarellasticks an ital. Nocken mit Olivenöl und Basilikum, dazu Rucolasalat 
Donnerstag	Kleine Frikadellen "Salsa Art" mit mexikanischem Gemüse und Rösentecken 	Seelachswürfel in Honig-Senf sauce, mit Curcumareis und Sommergemüse 	Käsesuppe 	Penne mit ital. Gemüse in Tomatensugo 
Freitag	-----	Kräutersenfbraten mit Apfelrotkohl und Semmelknödel 	Reiter-suppe 	Veggie-Toast mit Rucola und Tomate – Mozzarella überbacken 

 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.