

Speisekarte vom 12. Mai 2025 – 16. Mai 2025

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
Montag	Fruchtiges Curryragout vom Huhn mit Reis 	Pangasiusfilet "gratiniert" an Speckböhnchen und Kartoffeln mit Kräuterbutter 	Grüne Bohneneintopf 	Stockschwämmchen-Paprikarahm mit Gemüseaultaschen 
Dienstag	Backschinken mit Bayrischkraut und Thymiankartoffeln 	Schlemmer-Fischfilet mit Butterreis und Buttergemüse 	Gulaschsuppe 	Tagliatelle mit Champignons in Kräuterrahmsauce 
Mittwoch	Mexikanisches Gulasch auf Chili-Paprikareis 	Seelachsknusperfilet an Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln 	Gyrosuppe 	Farfallone mit Tomatenbasilikumsauce 
Donnerstag	Mariniertes Schweinenackensteak mit Zigeunersauce und Nudelsalat 	Gnocchi "della Casa"-Kartoffelklößchen mit ital. Gemüse in Napolisauce 	Broccoli-cremsuppe 	Spätzle- Pilzpfanne mit Möhrenstreifen 
Freitag	-----	Spaghetti "Bolognese", dazu geriebener Parmesankäse 	Linseneintopf 	Gefüllte Zucchini in Tomatensugo mit Tagliatelle 

 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