




















# Speisekarte vom 12. Mai 2025 – 16. Mai 2025

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Fruchtiges Curryragout vom Huhn mit Reis 	Pangasiusfilet "gratiniert" an Speckböhnchen und Kartoffeln mit Kräuterbutter 	Grüne Bohneneintopf 	Stockschwämmchen-Paprikarahm mit Gemüseaultaschen 
<b>Dienstag</b>	Backschinken mit Bayrischkraut und Thymiankartoffeln 	Schlemmer-Fischfilet mit Butterreis und Buttergemüse 	Gulaschsuppe 	Tagliatelle mit Champignons in Kräuterrahmsauce 
<b>Mittwoch</b>	Mexikanisches Gulasch auf Chili-Paprikareis 	Seelachsknusperfilet an Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln 	Gyrosuppe 	Farfallone mit Tomatenbasilikumsauce 
<b>Donnerstag</b>	Mariniertes Schweinenackensteak mit Zigeunersauce und Nudelsalat 	Gnocchi "della Casa"-Kartoffelklößchen mit ital. Gemüse in Napolisauce 	Broccoli-cremsuppe 	Spätzle- Pilzpfanne mit Möhrenstreifen 
<b>Freitag</b>	-----	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](http://www.schulte-betriebscatering.de) \* [mail: info@schulte-betriebscatering.de](mailto:info@schulte-betriebscatering.de) \* T: 05451.5448570