

# Speisekarte vom 19. Mai 2025 – 23. Mai 2025

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Gebratene Hähnchenbrust mit Kaisergemüse und Röstitaler ✓	Spinat – Thunfisch-lasagne ✓	Serbischer Bohneneintopf ✓	Wokgemüse "Asiastyle" mit Kokosmilch aus Mienudeln ✓
<b>Dienstag</b>	Hack-Ribsteaks mit Grillsauce, mexikanischem Gemüse und frittierten Kartoffelscheiben ✓	Paniertes Fischfilet an Rosmarinkartoffeln, Erbsen-Möhrengemüse und Apfelremoulade ✓	Spargelcremesuppe ✓	Scharfe Champignon-Fetapfanne auf Vollkornnudeln ✓
<b>Mittwoch</b>	Hackbällchen mit Tomaten-Bohngemüse, Kräuterkartoffeln und Rauchdipp ✓	Seelachswürfel in Honig-Senfauce, mit Buttererbsen und Kartoffeln ✓	Pikante Tomatensuppe ✓	Spaghetti "Funghi" - Nudeln in Champignon-Pestosahnesauce ✓
<b>Donnerstag</b>	Paprikasahnegeschnitzeltes auf Rosmarinspätzle ✓	Berliner Frikassee auf Kräuterreis ✓	Kartoffelsuppe ✓	Couscous – Pfanne ✓
<b>Freitag</b>	-----	Cevapcici mit Tzatziki und pikantem Gemüsereis ✓	Grüne Bohneneintopf ✓	Chili sin Carne auf Kräuterreis ✓

✓ 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