

Speisekarte vom 07. Juli 2025 – 11. Juli 2025

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
Montag	Leberkäs mit Sauerkraut und Thymiankartoffeln 	Karibische Hähnchenkeule an Kokos-Mangosauce mit Curcumareis 	Grüne Bohneneintopf 	Penne mit Broccoli und Spinat in Sahnesauce 
Dienstag	Tagliatelle mit Hähnchenstreifen und Erbsen in Käse-Sahnesauce 	Mexican Baked Fish, dazu Paprika-Kräuterreis 	Broccolicremesuppe 	Veggie-Burger mit Potatoe-Wedges 
Mittwoch	Gebratenes Sesamhähnchen mit Süß-Sauer-Sauce und Wildreis 	 Pasta Salami e Ricotta con Rucola 	Kartoffelsuppe 	Asiarolle mit gebratenen Nudeln und Sweet-Chillisaucе 
Donnerstag	Griechischer Auflauf an Butterreis 	Calamari fritti mit Apfelremoulade, Gurkensalat und Kartoffelplätzchen 	Serbische Bohnensuppe 	Mediterranes Gemüse mit Fetakäse und Tomatensauce 
Freitag	-----	Hähnchenschnitzel mit Paprikasauce, Broccoliröbchen und Wedges 	Erbseneintopf 	Falafel in Teigtasche mit Salatfüllung 

 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