Speisekarte vom 08. September 2025 – 12. September 2025

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
Montag	Marinierte Hähnchenbrust in Zucchini-Tomaten-Sahnesauce mit Reis ✓	Feuriger Fisch mit Knoblauch-kartoffeln und Ratatouille ✓	Gyros-suppe ✓	Cous-Cous-Gemüsecurry ✓
Dienstag	Kasselerbraten mit Sahnewirsing und Bratkartoffeln ✓	Fisch-Gemüse-Pfanne mit Kokosmilch ✓	Garnelen-Kokos-Curry-Suppe ✓	Tagliatelle mit Champignons in Kräuterrahmsauce ✓
Mittwoch		**Herbstliches Buffet**		
Donnerstag	Deftige Hackfleischpfanne mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln ✓	Bayerischer Kartoffelsalat mit Putenwürstchen ✓	Mediterrane Tomatensuppe ✓	Cremiger Nudelauflauf mit Tomaten und Mozzarella ✓
Freitag	----------	Zwiebelschnitzel mit Blumenkohl und Röstiecken ✓	Hochzeit-suppe ✓	Vegetarische Frikadelle „Mexikan Style" auf Kartoffelpüree mit frischen Röstzwiebeln ✓

✓ 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.

SCHULTE BETRIEBS CATERING

www.schulte-betriebscatering.de * mail: info@schulte-betriebscatering.de * T: 05451.5448570