

Speisekarte vom 03. November 2025 – 07. November 2025

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
Montag	Schweineschnitzel mit Paprikasauce, Blumenkohl und Kartoffeln ✓	Hühnerfrikassee auf Kräuterreis ✓	Erbsen-eintopf ✓	Bunte Zucchini-panne auf einem Tellerrösti ✓
Dienstag	Rinderbraten in Meerrettichsauce mit Karottenwürfel und Thymiankartoffeln ✓	Schlemmerfilet „Bordelaise“ mit Bratkartoffeln und Gurkensalat ✓	Serbischer Bohneneintopf ✓	Gemüse-Carbonara mit Spaghetti ✓
Mittwoch	 Herbstliches Buffet 			
Donnerstag	Grünkohl mit frischen Zwiebeln, Mettwurst und Salzkartoffeln ✓	Kibbelinge mit Salbeignocchi und Möhrensalat ✓	Hochzeit-suppe ✓	Tagliatelle mit Champignons in Kräuterrahmsauce ✓
Freitag	-----	Kasselerbraten mit Sahnewirsing und Kartoffelpüree ✓	Linsen-eintopf ✓	Falafel-wrap ✓

✓ 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.