

# Speisekarte vom 10. November 2025 – 14. November 2025

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Leberkäspfanne auf Rosmarinspätele ✓	Fischfilet auf Senfschwarzwurzeln und Schupfnudeln ✓	Kartoffel-suppe ✓	Gemüse-Kichererbsen-Curry mit Basmatireis ✓
<b>Dienstag</b>	Penne an Lachssauce, dazu geriebenen Parmesankäse ✓	 <b>Aktionstag</b> <b>Nudeln satt</b> 	Grünkohl-eintopf ✓	Kürbis-Risotto mit Salbei und Parmesan ✓
<b>Mittwoch</b>	Kohlroulade mit Wirsinggemüse und Bratkartoffeln ✓	Seelachsfilet mit Senfsauce, Salzkartoffeln und Rahmspinat ✓	Gulasch-suppe ✓	Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Käsekruste ✓
<b>Donnerstag</b>	Rindergeschnetzeltes mit Spätzle und Rosenkohl ✓	Spaghetti mit Champignons und Kochschinkenstreifen in Käsesahnesauce ✓	Wirsing-eintopf ✓	Pilzragout mit Semmelknödel ✓
<b>Freitag</b>	-----	Kasselerbraten mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ✓	Käse-suppe ✓	Kartoffelpuffer mit Apfelmus ✓

✓ 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