

Speisekarte vom 17. November 2025 – 21. November 2025

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
Montag	Gebratene Hähnchenbrust mit Rosenkohl und Bratkartoffeln ✓	Seelachsfilet aus dem Ofen mit Honig-Senf-Glasur und Fenchel-Orangen-Salat ✓	Hochzeit-suppe ✓	Gemüse-CousCous ✓
Dienstag	Schnitzel „Champignonrahm“ mit Buttergemüse und Röstitaler ✓	Hühnerfrikassee auf Butterreis ✓	Gyros-suppe ✓	Kürbisgnocchi mit Salbei-butter, Parmesan und Rucola ✓
Mittwoch	Hackfleischpfanne mit Wirsing und Paprika, dazu Vollkornreis ✓	Nürn-Burger mit Pommes frites ✓	Möhren-eintopf ✓	Pasta mit Spinat-Ricotta-Sauce und geriebenen Hartkäse ✓
Donnerstag	Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle ✓	Fisch-Burger mit Potatoe Wedges ✓	Tomaten-suppe ✓	Mediterranes Ofengemüse mit Hummus und Kräuter-Couscous ✓
Freitag	-----	Fischtafel mit Senf-Dillsauce, Kartoffelpüree und Erbsen ✓	Wirsing-eintopf ✓	Penne mit Zwiebeln, Paprika und Pilze in Currysahne-sauce ✓

✓ 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.



Hinter dem QR-Code steckt eine persönliche Geschichte mit einer großen Bitte:

Hilf mit, Kindern mit Dyskalkulie eine faire Chance zu geben.

Jede Unterschrift / Unterstützung zählt - gemeinsam machen wir den Unterschied !!!

