

Speisekarte vom 15. Dezember 2025 – 19. Dezember 2025

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
Montag	Schweinelachsbraten in Pfeffersauce, dazu Rosenkohl und Thymiankartoffeln ✓	Hack-Ribsteak mit Balkangemüse und Paprikareis ✓	Asiatische Fischsuppe ✓	Pilz – Kürbisragout auf Kräuterreis ✓
Dienstag	Hähnchenbruststreifen in Currysauce auf Basilikumnudeln ✓	Gratiniertes Fischfilet mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln ✓	Gyrosuppe ✓	Couscouspfanne ✓
Mittwoch	Backschinken mit Bayrischkraut und Thymiankartoffeln ✓	Kibbelinge mit Salbeignocchi und Möhrensalat ✓	Erbseneintopf ✓	Falafel mit Basmatireis und Currygemüse ✓
Donnerstag	Schweinegeschnetzeltes „Stroganoff-Art“ auf Kräuterreis ✓	Spaghetti mit Champignons und Kochschinkenstreifen in Käsesahnesauce ✓	Linseneintopf ✓	Pikante Reispfanne ✓
Freitag	-----	Kohlroulade in Meerrettichsauce, dazu Rosmarinkartoffeln ✓	Winterliche Partysuppe ✓	Spätzle-Pilzpfanne mit Möhrenstreifen ✓

✓ bis 500 kcal

✓ 501 bis 700 kcal

✓ ab 701 kcal

Informationen über Nährwerte, sowie Zutaten in unseren Speisen und Getränken, 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 !!!

