

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 Speckböhnen und Bratkartoffeln	Gyros-suppe	Couscous-pfanne
Mittwoch	Backschinken mit Bayrisch-kraut und Thymian-kartoffeln	Kibbelinge mit Salbeignocchi und Möhrensalat	Erbsen-eintopf	Falafel mit Basmatireis und Currygemüse
Donnerstag	Schweinegeschnetzeltes „Stroganoff-Art“ auf Kräuterreis	Spaghetti mit Champignons und Kochschinkenstreifen in Käsesahnesauce	Linsen-eintopf	Pikante Reis-pfanne
Freitag	-----	Kohlroulade in Meerrettich-sauce, dazu Rosmarin-kartoffeln	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 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.

