

Speisekarte vom 26. Januar 2026 – 30. Januar 2026

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
Montag	Ungarisch Gulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln ✓	Weißer Bandnudeln "Mama Lucia" mit einer Zwiebel-Lauchsauce und gerösteten Bacon ✓	Serbische Bohnensuppe ✓	Gratinierte Nudelpfanne mit Pilze, Zucchini, Tomaten und Schafskäse ✓
Dienstag	Geflügelstreifen, Kirschtomaten und Lauch auf Country-Kartoffeln ✓	2 Fischfrikadellen mit Bratkartoffeln und Gurkensalat ✓	Gulaschsuppe ✓	Pestospaghetti mit Cherrytomaten und Rucola, dazu Parmesankäse ✓
Mittwoch	Gyrosauflauf mit Reis ✓	Tortellini in Schinken-Käsesauce ✓	Grüne Bohneneintopf ✓	Gemüse-lasagne ✓
Donnerstag	Schweineschnitzel mit Paprikasauce, Balkangemüse und Wedges ✓	Gratiniertes Seelachsfilet an Gemüsespätzle ✓	Kartoffel-Cremesuppe ✓	Falafel - Gemüseauflauf mit Reis ✓
Freitag	-----	Pulled Pork - Burger mit BBQ-Sauce, frische Zwiebeln und Cajun-frites ✓	Grünkohl-eintopf ✓	Gebackener Schafskäse mit Tomaten und Oliven, dazu Stangenbaguette und Kräuterbutter ✓

✓ 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 * mail: info@schulte-betriebscatering.de * T: 05451.5448570