

# Speisekarte vom 26. Januar 2026 – 30. Januar 2026

|                   | <b>Menü 1</b>  | <b>Menü 2</b>   | <b>Eintopf / Suppe</b>  | <b>Vegetarisch</b>   |
|-------------------|--|---|---|--|
| <b>Montag</b>     | Ungarisch Gulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln                  | Weiße Bandnudeln "Mama Lucia" mit einer Zwiebel-Lauchsauce und gerösteten Bacon  | Serbische Bohnensuppe  | Gratinierte Nudelpfanne mit Pilze, Zucchini, Tomaten und Schafskäse                     |
| <b>Dienstag</b>   | Geflügelstreifen, Kirschtomaten und Lauch auf Country-Kartoffeln  | 2 Fischfrikadellen mit Bratkartoffeln und Gurkensalat                            | Gulaschsuppe           | Pestospaghetti mit Cherrytomaten und Rucola, dazu Parmesankäse                          |
| <b>Mittwoch</b>   | Gyrosauflauf mit Reis   | Tortellini in Schinken-Käsesauce   | Grüne Bohneneintopf    | Gemüselasagne   |
| <b>Donnerstag</b> | Schweineschnitzel mit Paprikasauce, Balkangemüse und Wedges       | Gratinierter Seelachsfilet an Gemüsespätzle                                      | Kartoffel-Cremesuppe   | Falafel - Gemüseaufklaf mit Reis    |
| <b>Freitag</b>    | -----  | Pulled Pork - Burger mit BBQ-Sauce, frische Zwiebeln und Cajun-frites          | Grünkohleintopf      | 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.