

Speisekarte vom 02. Februar 2026 – 06. Februar 2026

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
Montag	Mozzarella-Hähnchenbrust in Basilikum-Sahnesauce auf Kräuterreis ✓	Kleine Frikadellen in geräucherte Paprikasauce, Bohngengemüse und Kartoffelbeilage ✓	Zucchini- cremesuppe ✓	Scharfe Champignon- Fetapfanne auf Vollkorn- nudeln ✓
Dienstag	Alaska-Seelachsfilet mit Bratkartoffeln und Dillremoulade ✓	Cevapcici mit Knobidipp und Paprikareis ✓	Kartoffel- suppe ✓	Couscous – Pfanne ✓
Mittwoch	Schweinerückenbraten an Princessböhnchen und Petersilienkartoffeln ✓	Hühnerfrikassee auf Reis ✓	Linsen- eintopf ✓	Griechischer Zucchini-auflauf mit Feta auf Kräuterreis ✓
Donnerstag	Schnitzel auf Champignonrahmsauce, dazu Cajun-Wedges und Buttererbsen ✓	Kohlroulade an Specksauce und Thymiankartoffeln ✓	Erbsen- eintopf ✓	Chili sin Carne auf Kräuterreis ✓
Freitag	-----	Fischstäbchen mit Sahnespinat und Kartoffelpüree ✓	Broccoli- cremesuppe ✓	Kartoffelkräutertaschen mit Gemüseauflauf ✓

✓ 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