

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, Bohnengemüse 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 Zucchiniauflauf 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.