

Speisekarte vom 16. Februar 2026 – 20. Februar 2026

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
Montag	Ribsteak mit BBQ-Sauce, Potatoe Wedges und Bohnengemüse ✓	Asiatische Fischpfanne auf Curryreis ✓	Erbseneintopf ✓	Gefüllte Paprika mit Couscous an Stangenbaguette ✓
Dienstag	Brasilianisches Hühnchen mit Kokos-Mangosauce, dazu Tomatenreis ✓	2 Eier in Meerrettich-Senfsauce mit Salzkartoffeln und buntem Gemüse ✓	Kartoffelsuppe ✓	Champignonköpfe in heller Kräutersauce auf Butterreis ✓
Mittwoch	Putengeschnetzeltes in Orangen-Senfsauce mit Rosmaringnocchi und Möhrengemüse ✓	Fisch "Bahia" in pikanter Tomaten- Kokosmilchsauce und Butterreis ✓	Hochzeitsuppe ✓	Mexikanischer Gemüsewrap ✓
Donnerstag	Kräutersenfbraten mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln ✓	Hühnerfrikassee auf Kräuterreis ✓	Grünkohleintopf ✓	Spargelfrikassee auf Möhren-Kartoffelpüree ✓
Freitag	-----	Fruchtiges Schweinefleisch auf Chili-Paprikareis ✓	Linseneintopf ✓	Scharfe Champignon – Fetapfanne auf Bandnudeln ✓

✓ 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