

Speisekarte vom 16. März 2026 – 20. März 2026

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
Montag	Mexikanisches Gulasch auf Chili-Paprikareis ✓	Königsberger Klopse in Sahnesauce mit rote Beete und Salzkartoffeln ✓	Gulasch-suppe ✓	Veggie-Cheeseburger mit Cajun-Wedges ✓
Dienstag	Zwiebelbraten an Rosenkohl und Röstiecken ✓	 Aktionstag Nudeln satt  ✓	Broccoli-cremesuppe ✓	Stockschwämmchen-Paprikarahm mit Gemüseaultaschen ✓
Mittwoch	Hähnchenbrust "Madagaskar" mit Pfeffersauce, Reis und Broccoliröschen ✓	Guaram Masala – Fischfilet an Karibischer Gemüsepfanne ✓	Linsen-eintopf ✓	Gebratene Champignons auf Käsespätzle ✓
Donnerstag	Hähnchenschnitzel mit Buttergemüse und Potatoe Wedges ✓	Schlemmerfilet "Bordelaise" mit Butterreis und Möhengemüse ✓	Grüne Bohneneintopf ✓	Spargelfrikassee mit Möhrenstreifen auf Kräuterreis ✓
Freitag	-----	Putenbrustbraten mit Asiasauce, Currynudeln und Broccolirößchen ✓	Erbsen-eintopf ✓	3 hausgemachte Reibeplätzchen mit Apfelmus und eine kleine Salatbeilage ✓

✓ 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.