

Speisekarte vom 23. März 2026 – 27. März 2026

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
Montag	Mariniertes Schweinenackensteak mit Paprikasauce und Nudelsalat ✓	Seelachstafel im Knuspermantel mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln ✓	Gyrosuppe ✓	Gebackene Paprikaschote „Milan“ mit Baguettescheiben ✓
Dienstag	Ungarisch Gulasch an Rosmarinkartoffeln ✓	Tagliatelle mit Hähnchenbrust und Erbsen in Käse-Sahnesauce ✓	Grüne Bohneneintopf ✓	Paprika – Reispfanne mit Joghurtsauce ✓
Mittwoch	Lachsbraten an Rosenkohl und Schupfnudeln ✓	Fischstäbchen an Kartoffelpüree und Spinat ✓	Gulaschsuppe ✓	Pilz-Ragout auf Kartoffelstampf ✓
Donnerstag	Brasilianisches Hühnchen mit Kokos-Mangosauce, dazu Tomatenreis ✓	Matjestartar mit Bratkartoffeln und Gurkensalat ✓	Gemüse-suppe ✓	Ravioli auf Tomaten-sugo mit Gemüse ✓
Freitag	-----	Schweinerückenbraten "Argentinisch" mit BBQ-Sauce, Speckböhnchen und Ofenkartoffeln ✓	Tomatensuppe mit Fleischklößchen ✓	Falafel in Teigtasche mit Salatfüllung ✓

✓ 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