



# Speisekarte vom 27. April 2026 – 01. Mai 2026

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Rindfleisch in Meerrettichsauce an Gemüsejulienne und Schnittlauchkartoffeln ✓	Kibbelinge an Curry-Gemüsedip und Kartoffelspalten ✓	Erbseneintopf ✓	Spaghetti "Funghi" - Nudeln in Champignon-Pestosahnesauce ✓
<b>Dienstag</b>	Cordon Blue von der Pute an einer fruchtigen Currysauce und Gemüsereis ✓	Salbei-Gnocchi mit Cherrytomaten, Parmesan- Käse und Schinkenstreifen in Pfeffersauce ✓	Pikant scharfe Möhren - Ingwersuppe ✓	Cous-Cous- Gemüsecurry ✓
<b>Mittwoch</b>	Schweinebraten "Italia" mit Zucchini gratin und Parmesan- nudeln ✓	Fischfilet „Bordelaise“ mit Bratkartoffeln und Princessböhnchen ✓	Gemüse- suppe ✓	Spargelfrikassee mit Möhrenstreifen auf Kräuterreis ✓
<b>Donnerstag</b>	Gulasch mit Apfelrotkohl und Spätzle ✓	Chilireis mit Hähnchenbrust und Erbsen in Käse-Sahne- sauce ✓	Kartoffel- suppe ✓	Stockschwämmchen- Paprikarahm mit Gemüseaultaschen ✓
<b>Freitag</b>	 <b>Tag der Arbeit</b> <i>Küche geschlossen</i> 			

✓ 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.