

Speisekarte vom 04. Mai 2026 – 08. Mai 2026

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
Montag	Hähnchenschenkel „AsiaStyle“ mit Gemüsereis ✓	Wurstgulasch auf Kräuternudeln ✓	Kartoffel-suppe ✓	Kleine Frühlingsrollen auf Bratnudeln ✓
Dienstag	Paprika-Hackfleischpfanne mit Chilireis ✓	Tomatisiertes Fischfilet mit Ratatouillegemüse und Butternudeln ✓	Erbsen-suppe ✓	Gemüse-lasagne ✓
Mittwoch	Hähnchenschnitzel mit Paprikasauce, Balkangemüse und Wedges ✓	Hühnerfrikassee auf Kräuterreis ✓	Gulasch-suppe ✓	Schupfnudeln mit Lauch, Cherrytomaten, Pilze in Schmelzkäsesauce ✓
Donnerstag	Putenbrust an Orangensauce, Kräuterreis und Broccoli ✓	Tortellini mit Broccoliröschen in Käsesauce ✓	Rindfleisch-suppe ✓	Gebratene Waldpilze auf Bandnudeln ✓
Freitag	-----	Fischstäbchen mit Spinat und Kartoffelbrei ✓	Krabben-Kokos-suppe ✓	Kartoffelkräutertaschen mit Gemüsegratin ✓

✓ 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](mailto:info@schulte-betriebscatering.de) * T: 05451.5448570