

# Speisekarte vom 15. Juni 2026 – 19. Juni 2026

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Ribsteak mit BBQ-Sauce, Potatoe Wedges und Bohnen-gemüse ✓	Gratiniertes Fischfilet mit Tomaten – Mozzarella an Gemüsenudeln ✓	Gemüse-eintopf ✓	Falafel - Gemüseauflauf mit Reis ✓
<b>Dienstag</b>	Putenbrust an Orangensauce, Kräutereis und Broccoli ✓	Seelachstafel im Knuspermantel mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln ✓	Käse-suppe ✓	Spaghetti mit Spinat - Käsesauce ✓
<b>Mittwoch</b>	Jägerschnitzel mit Potatoe Wedges und Buttergemüse ✓	Hühnerfrikassee auf Kräutereis ✓	Gulasch-suppe ✓	Spinat-lasagne ✓
<b>Donnerstag</b>	Fruchtiges Schweinegeschnetzeltes auf Curryreis ✓	Guaram Masala – Fischfilet an Karibischer Gemüse-pfanne ✓	Hochzeit-suppe ✓	Mozzarellasticks an ital. Nocken mit Olivenöl und Basilikum, dazu Rucolasalat ✓
<b>Freitag</b>	-----	Gyrosauflauf mit Reis ✓	Kartoffel-suppe ✓	Gratinierte Ravioli mit italienischem Gemüse ✓

✓ 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](http://www.schulte-betriebscatering.de) \* [mail: info@schulte-betriebscatering.de](mailto:info@schulte-betriebscatering.de) \* T: 05451.5448570