

# Speisekarte vom 22. Juni 2026 – 26. Juni 2026

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Hähnchenschnitzel mit Paprikasauce, Balkangemüse und Wedges ✓	Fleischbällchen in Pfefferrahmsauce, dazu Gemüsenudeln ✓	Linseneintopf ✓	Tagliatelle mit Bärlauch-Frischkäsesauce und Cockailtomaten ✓
<b>Dienstag</b>	Schweinebraten mit Rotkohl und Semmelknödel ✓	Gepfeffertes Fischfilet an Rosmarinkartoffeln und Buttererbsen ✓	Zucchini-cremesuppe ✓	Gemüse-lasagne ✓
<b>Mittwoch</b>	Deftiges Puten-Speck-geschnetztes auf Band-nudeln ✓	Gratiniertes Fischfilet mit Spinat und Kartoffelpüree ✓	Hühner-suppe ✓	Spätzle-pfanne ✓
<b>Donnerstag</b>	<b>Aktionstag Kleines Buffet</b>	Hähnchenkeule mit Gemüsecurry auf Kräuterreis ✓	Serbischer Bohneneintopf ✓	Pilz-Ragout auf Kartoffelstampf ✓
<b>Freitag</b>	-----	Ribsteak mit BBQ-Sauce, Buttergemüse und Kartoffelspalten ✓	Party-suppe ✓	Paprika – Reispfanne mit Joghurtsauce ✓

✓ 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