

Speisekarte vom 03. August 2026 – 07. August 2026

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
Montag	Hähnchenbrust „Crispy“ mit Currysauce und Kartoffel- gemüsegratin ✓	Gratiniertes Seelachsfilet an Gemüsespätzle ✓	Grüne Bohneneintopf ✓	Frühlingsrolle mit Gemüsereis ✓
Dienstag	Schweineschnitzel mit Paprikasauce, Balkan- gemüse und Wedges ✓	Hühnerschenkel mit süß-saure Paprikasauce auf Mais-Nudeln ✓	Kartoffel- suppe ✓	Tortellini mit Spinat- Ricottafüllung und Käse- sauce ✓
Mittwoch	Ungarisch Gulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln ✓	Hackbällchen in Paprika- Chilisauce auf Gemüsereis ✓	Gemüse- suppe ✓	Gebackener Schafskäse mit Tomaten und Oliven, dazu Stangenbaguette und Kräuterbutter ✓
Donnerstag	Mozzarella-Hähnchenbrust in Basilikum-Sahnesauce auf Kräuterreis ✓	2 Fischfrikadellen mit Bratkartoffeln und Gurkensalat ✓	Gyros- suppe ✓	Falafel - Gemüseauflauf mit Reis ✓
Freitag	-----	Tortellini in Schinken- Käsesauce ✓	Linsen- eintopf ✓	Kartoffelkräutertaschen mit Gemüseauflauf ✓

✓ 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