

Speisekarte vom 14. September 2026 – 18. September 2026

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
Montag	Fruchtiges Putencurry auf Basmatireis 	Paprika-Hackfleischpfanne auf Curcuma - Chillireis 	Linseneintopf 	Spaghetti "verdura", dazu Tomatensauce und geriebener Parmesankäse 
Dienstag	Backschinken mit Bayrischkraut und Thymiankartoffeln 	Alaska – Seelachsfilet mit Zitronenbutter, Kräuterkartoffeln und Bohnensalat 	Erbseneintopf 	Vegetarische Gemüselasagne 
Mittwoch	Mexikanische Schnetzelpfanne (Rindergeschnetzeltes mit Bohnen, Mais, Pilze und Speck) auf Chilireis 	Matjes – Tartar an Kartoffelpuffer 	Gulaschsuppe 	Gebratene Champignon „Samurai“ auf Kräuterreis 
Donnerstag	Kasselerbraten mit Sahnewirsing und Salzkartoffeln 	Tagliatelle mit Lachsstreifen in Kräuterrahmsauce 	Mediterrane Tomatensuppe 	Spargelfrikassee mit Möhrenstreifen auf Kräuterreis 
Freitag	-----	Fischstäbchen mit Sahnspinat und Püree 	Kartoffelsuppe 	Mozzarellasticks an ital. Püree mit Olivenöl und Basilikum, dazu Rucolasalat 

 bis 500 kcal

 501 bis 800 kcal

 ab 801 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