

Speisekarte vom 21. September 2026 – 25. September 2026

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
Montag	Putengyros mit Reis, Tzatziki und Krautsalat ✓	Fischtafel mit Buttergemüse und Petersilienkartoffeln ✓	Käse-suppe ✓	Kartoffelkräutertaschen mit gratiniertem Kaiser-gemüse ✓
Dienstag	Kasselerbraten mit Sahnewirsing und Rosmarinkartoffeln ✓	Gemüse – Fisch an Wildreis ✓	Serbischer Bohneneintopf ✓	Cous-Cous-Gemüsecurry ✓
Mittwoch	Kohlroulade mit Specksauce an Thymiankartoffeln ✓	Tagliatelle mit Rinderhack und Erbsen in Käse-Sahnesauce ✓	Erbsen-eintopf ✓	Pilz – Kürbisragout auf Kräuterreis ✓
Donnerstag	Grillteller mit BBQ-Sauce, Krautsalat und Tomaten-reis ✓	Hühnerfrikassee auf Kräuterreis ✓	Kürbiscreme-suppe ✓	Spätzle-Pilzpflanne mit Möhrenstreifen ✓
Freitag	-----	Schweinebraten mit Rotkohl und Spätzle ✓	Hochzeit-suppe ✓	Gratinierter Ravioli-auflauf ✓

✓ 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