Speisekarte vom 02. November 2026 – 06. November 2026

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
Montag	Rinderbraten in Meerrettichsauce mit Karottenscheiben und Reis ✓	Saftiger Kürbis-Gnocchi-auflauf ✓	Möhren-eintopf ✓	Vollkornnudeln mit Spinat - Käsesauce ✓
Dienstag	Putenbrustbraten „Asia-Style" mit Curry-Gemüse-Reis ✓	Panierte Seelachstafel mit Apfelremoulade, Erbsen-Möhrengemüse und Butter-reis ✓	Broccoli-Feta-suppe ✓	Tortellini-auflauf ✓
Mittwoch	Gyros vom Schwein, mit Tsatziki, Krautsalat, frische Zwiebeln und Tomaten-reis ✓	Leberkäspfanne auf Kräuterspätzle ✓	Gemüse-Suppe ✓	Gebratene Champignon „Samurai" auf Band-nudeln ✓
Donnerstag	Hack-Ribsteaks mit Grillsauce, mexikanischem Gemüse und frittierten Kartoffel-scheiben ✓	 ***Aktionstag Nudeln satt*** 	Gulasch-Suppe ✓	Spargelfrikassee mit Möhrenstreifen auf Kräuterreis ✓
Freitag	----------	Sahnegeschnetzeltes auf Kräuterreis ✓	Linsen-eintopf ✓	Vegtarischer Gemüsewrap ✓

✓ **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.

SCHULTE BETRIEBS CATERING

www.schulte-betriebscatering.de * mail: info@schulte-betriebscatering.de * T: 05451.5448570