Speisekarte vom 09. November 2026 – 13. November 2026

	Menü 1	Menü 2	Eintopf / Suppe	Vegetarisch
Montag	Backschinken mit Bayerisch Kraut und Thymiankartoffeln ✓	Gebratene Scholle mit Petersilienkartoffeln und Buttererbsen ✓	Grüne Bohneneintopf ✓	Ravioli "pomodori" mit Oliven, Zucchini und Aubergine ✓
Dienstag	Hähnchenbrust "Madras" mit Paprika-Mais-Bandnudeln ✓	Gemüse – Fisch an Wildreis ✓	Erbsen-eintopf ✓	Gefüllte Paprika mit Couscous an Stangenbaguette ✓
Mittwoch	Mexikanische Schnetzelpfanne (Rindergeschnetzeltes mit Bohnen, Mais, Pilze und Speck) auf Chilireis ✓	Spaghetti mit Champignons und Kochschinkenstreifen in Käsesahnesauce ✓	Käse-suppe ✓	Pilz – Kürbisragout auf Kräuterreis ✓
Donnerstag	***Aktionstag*** ***Kohlbuffet***			
Freitag	----------	Schweinebraten mit Rosenkohl und Rosmarinkartoffeln ✓	Grünkohl-eintopf ✓	Vegetarischer Grünkohl mit Zwiebelringe und Salzkartoffeln ✓

✓ 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