

# Lunchtime

Teilen Sie uns gerne Ihre Wünsche und Anregungen mit.  
Scannen Sie den QR-Code, um uns Ihr Feedback zu senden:



Oder kontaktieren Sie uns unter [küche@nordkolleg.de](mailto:küche@nordkolleg.de)



Wir kochen für Sie in der Woche vom  
**26.10. bis 01.11.2026**

M E N U

## WOCHENTAG

## GERICHT klassisch

MONTAG

**Putensteak mit Rahmsauce,  
gebratenem Rosenkohl und Kroketten**

DIENSTAG

**Rinderleber, gebraten / -Frikadelle mit Kartoffelstampf,  
geschmorrt Zwiebeln und Apfelkompott**

MITTWOCH

**Couscous mit Ofenkürbis „orientalisch“ und Dip**

DONNERSTAG

**Hähnchenschnitzel mit Erbsen und Wurzeln in Sauce, dazu  
Petersilienkartoffeln**

FREITAG

**Gebratenes Fischfilet mit Sc.Hollandaise,  
Blattspinat und Bandnudeln**

SAMSTAG

**Gemüsefrikassee mit Kräuter Bulgur**

SONNTAG

**Rinderrouladen mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen**

Zur Mittagsmahlzeit steht Ihnen täglich ein Salat- und Dessertbuffet bereit.  
Wir wünschen unseren Gästen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten!

## GERICHT vegetarisch

**Kohlrabi Steak mit Rahmsauce,  
gebratenem Rosenkohl und Kroketten**

**Frikadelle (Fleischersatz) mit Kartoffelstampf,  
geschmorrt Zwiebeln und Apfelkompott**

**Couscous mit Ofenkürbis „orientalisch“ und Dip**

**Gemüseschnitzel mit Erbsen und Wurzeln in Sauce, dazu  
Petersilienkartoffeln**

**Gebackener Käse mit Sc.Hollandaise,  
Blattspinat und Bandnudeln**

**Gemüsefrikassee mit Kräuter Bulgur**

**Wirsingrouladen mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen**

Hier finden Sie unseren wöchentlichen Speiseplan auch online:



# Guten Appetit