

Speisekarte Ludgerusschule

vom 28.10. bis 01.11.2024



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rohkost	Rohkost	Salat ^{19,20}	Salat	/
Menü I	Tomatensauce 19 mit Nudeln 11a und Brot 11a,b	Kaiserschmarrn ^{11a,13,17} mit Apfelmus ³	Röstiecken mit Rahmsauce 11a,17,19	Gyros (Geflügel) mit Reis und Tzatziki ¹⁷	
Menü II	Linseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln ¹⁹ und Brot ^{11a,b}				
Dessert	Obst	Obst	Naturjoghurt ¹⁷ (leicht gesüßt) mit Streuseln	Eis ^{1,17}	

GastroService

Ihre Ansprechpartner freuen sich auf Ihren Anruf:
Frau Buddendick, Frau Arians, Herr Tesic und Herr Remuß

Marco Remuß (Hotelmeister, IHK)

Küche: 02536 - 34 88 688
Mo- Fr: erreichbar von 06:00 bis 14:00 Uhr
eMail: bestellung@gastroservice-remuss.de




Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten

Speisekarte Ludgerusschule

vom 04.11. bis 06.11.2024



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rohkost	Rohkost	Salat ^{19,20}	Rohkost	Rohkost
Menü I		Blumenkohlcremesuppe ^{16,19} mit Bio-Kartoffelwürfeln und Brot ^{11a,b}	Chicken Nuggetes ^{11a,17,19} mit Ketchup 3 und Krokten ^{11a,17}	Nudeln ^{11a} mit Tomaten-/ Käsesauce ^{11a,17}	
Menü II	Röstiecken mit Gemüse ¹⁹ mit Sauce Hollandaise ^{13,16,17}	Kartoffel-Eintopf ¹⁹ aus Bio-Kartoffeln, Gemüsewürfeln ¹⁹ und Brot ^{11a,b}			Hähnchengeschnetzeltes in einer leichten Zwiebel-Senf-Rahmsauce ^{11a,16,17,19,20} Bio-Reis 
Dessert	Obst	Schokopudding ¹⁷	Obst	Gebäck	Eis ^{1,17}

GastroService

Ihre Ansprechpartner freuen sich auf Ihren Anruf:
Frau Buddendick, Frau Arians, Herr Tesic und Herr Remuß

Marco Remuß (Hotelmeister, IHK)

Küche: 02536 - 34 88 688
Mo- Fr: erreichbar von 06:00 bis 14:00 Uhr
eMail: bestellung@gastro-service-remuss.de



Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten

Speisekarte Ludgerusschule

vom 11.11. bis 15.11.2024



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Salat ^{19,20}	Rohkost mit Dip 17	Rohkost	Salat	Rohkost
Menü I	Kartoffelpfanne ¹⁹ aus Bio-Kartoffeln mit Hähnchenbrustfilet Erbsen, Möhren und Dipp ¹⁷ 		Brokkolicremesuppe ^{11a,17,19} mit Brot ^{11a,b}		Nudelauf ^{11a} in Pesto-Sahnesauce ^{16,17,19} mit Käse überbacken
Menü II		Tortellini/ Penne ^{11a,13,17,19} (vegetarisch)-Brokkoli-Pfanne mit Käsesauce (extra) ^{1,17}	Erbsensuppe ¹⁹ mit Bio-Kartoffelwürfeln und Brot ^{11a,b}	Spätzle ^{11a,13} mit vegetarischer Bratensauce ^{16,19} und Möhrengemüse ¹⁹	
Dessert	Schokopudding 17	Obst	Vanillepudding ^{1,17}	Wackelpudding 1	Eis ^{1,17}

GastroService

Ihre Ansprechpartner freuen sich auf Ihren Anruf:
Frau Buddendick, Frau Arians, Herr Tesic und Herr Remuß

Marco Remuß (Hotelmeister, IHK)

Küche: 02536 - 34 88 688

Mo- Fr: erreichbar von 06:00 bis 14:00 Uhr

eMail: bestellung@gastroservice-remuss.de



Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten

Speisekarte Ludgerusschule

vom 18.11. bis 22.11.2024



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Salat ^{19,20}	Rohkost	Rohkost mit Dip 17	Rohkost	Salat
Menü I	Nudeln ^{11a} mit Tomaten-/Käsesauce ^{17,19}	Gnocchi ^{11a,13} mit Spinat-Käsesauce ^{1,16,17,19}		Linsensuppe 19 mit Brot 11a,b	Bratkartoffeln mit Rotkohl 3 und Ketchup 3
Menü II		Pfannekuchen ^{11a,13,17} mit Apfelmus ³	Fisch 11a,13,14 in Lauchrahmsauce ^{16,19} mit Bio-Reis 	Tomatensuppe ¹⁹ mit Bio-Reis, Gemüse ¹⁹ und Brot ^{11a,b}	
Dessert	Stippmilch (leicht gesüßt) ¹⁷	Obst	Vaniellequark ¹⁷ mit Streusel	Gebäck	Eis ^{1,17}

GastroService

Ihre Ansprechpartner freuen sich auf Ihren Anruf:
Frau Buddendick, Frau Arians , Herr Tesic und Herr Remuß

Marco Remuß (Hotelmeister, IHK)

Küche: 02536 - 34 88 688
Mo- Fr: erreichbar von 06:00 bis 14:00 Uhr
eMail: bestellung@gastroservice-remuss.de



Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten