

Speisekarte

Ludgerusschule Albachten

vom 03.06. bis 07.06.2024



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rohkost	Rohkost	Salat20	Rohkost	Salat20
Menü I	Gemüserahmsuppe16,17,19 mit Bio-Kartoffelwürfeln und Brot11a	Nudelsalat11a,13,16,17,19 mit Gemüsestäbchen11a,13,17	Vegetarische Nuggets11a,c,17 mit Zartweizen11a und Gemüsesauce11a,19 (püriert)	Hähnchenbrust mit Kohlrabi in Rahmsauce11a,16,17,19, dazu Bio-Kartoffeln	Bio-Bulgur11a mit Erbsen,Möhren und Tomaten-Paprikasauce11a,19
Menü II	Linsensuppe19 mit Bio-Kartoffelwürfeln und Brot11a				
Dessert	Fruchtquark17	Obst	Zimtpudding17	Obst	Eis1,17

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 Albachten

vom 10.06. bis 14.06.2024



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rohkost	Rohkost	Salat20	Rohkost	Rohkost
Menü I	Vegetarisches Paprikagoulasch11a,19 mit Kroketten11a.17		Geschwenkte Nudeln11a aus Bio-Nudeln in Knoblauchöl (mild), frischen Kräutern und Tomatensauce11a,19	Schnitzel (Geflügel)11a mit Bratkartoffeln aus Bio-Kartoffeln und Salat20	Käsesuppe11a,17,19 mit Gemüsestreifen, Bio-Kartoffelwürfeln und Brot11a
Menü II		Pfannkuchen (ungesüßt)11a,13,17 mit Fruchtkompott (kalt)			Gemüsesuppe19 mit Grießklößchen11a,13, 17 und Brot11a
Dessert	Naturjoghurt17 mit Streuseln1	Obst	Waldfruchtjoghurt17	Obst	Eis1,17

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 Albachten

vom 17.06. bis 21.06.2024



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rohkost	Nudelsalat11a aus Bio-Nudeln mit Essig-Öl Dressing20	Rohkost	Rohkost	/
Menü I	Käsereis17,19 aus Bio-Reis mit Tomatensauce11a,19		Brokkolicremesuppe11a,16,17,19 mit Bio-Kartoffelwürfeln und Brot11a		
Menü II		Currywurst11a,16,19 (Geflügel) mit Wedges11a	Steckrübensuppe19 mit Bio-Kartoffelwürfel und Brot11a	Kartoffelknödel mit Gemüsegoulasch11a,19	
Dessert	Obst	Obst	Wackelpudding1 mit Vanillesauce17 aus Bio-Milch	Erdbeerjoghurt17	

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 Albachten

vom 24.06. bis 28.06.2024



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Salat20	Salat20
Menü I		Spätzle11a,13 mit Linsengemüse11a,19	Tomatensuppe11a,19 mit Gemüsewürfeln, Bio- Couscous und Brot11a	Fischstäbchen11a,13,14 mit Bio-Kartoffeln und Spinat11a,16,17,19	Risotto11a,16,17,19 aus Bio-Reis mit Erbsen und Tomatensauce11a,19
Menü II	Blumenkohl und Brokkoli in Rahmsauce11a,16,17,19 aus Bio-Milch mit Bio- Kartoffeln		Sommergemüse- Eintopf19 mit Bio- Kartoffelwürfel und Brot11a		
Dessert	Kirschjoghurt17	Obst	Schokopudding17	Obst	Eis1,17

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 Albachten

vom 01.07. bis 05.07.2024



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Salat20	Rohkost	Salat20	Rohkost	Rohkost
Menü I		Blumenkohlcremesuppe1 1a,16,17,19 mit Bio- Kartoffeln und Brot11a	Bio-Karotten- Vollkornrösti11a,b,d,13,17 mit Macaire Kartoffeln11a und Quark-Dipp17,19		
Menü II	Hähnchenbrustfilet in Basilikum- Tomatensauce11a,19 mit Bio-Reis	Linsensuppe19 mit Bio- Kartoffelwürfel und Brot11a		Gebratene Kartoffeln mit Joghurt-Kräuterdipp17 und Salat20	Gelbe Nudeln11a aus Bio- Nudeln mit Gemüse- Curry11a,16,17,19
Dessert	Obst	Vanillepudding17	Eis1,17	Obst	Wackelpudding1 mit Vanillesauce17 aus Bio- Milch

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