

# Speisekarte

## Ludgerusschule

vom 03.11.2025 bis 07.11.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vorspeise</b>	Rohkost mit Dip 17	Rohkost	Rohkost	Salat 3,19,20,22	Rohkost
<b>Menü I</b>	Nudeln <sup>11a</sup> mit Tomaten/ Käsesauce <sup>17,19</sup>	Currywurst <sup>8,19</sup> (Geflügel) mit Schwenkkartoffel 	Erbseneintopf <sup>19</sup> mit Bio-Kartoffelwürfeln und hausgemachtem Brot <sup>11a,b</sup> 		Pfannkuchen <sup>11a,13,17</sup> mit Zimt und Zucker; Vanillesauce 1,17
<b>Menü II</b>			Kartoffel-Eintopf <sup>19</sup> aus Bio-Kartoffelwürfeln, Karottenwürfeln und hausgemachtem Brot <sup>11a,b</sup> 	Tortellini <sup>11a,13,17</sup> mit Gemüsebolognese sauce <sup>19</sup>	
<b>Dessert</b>	Obst	Milchreis <sup>17</sup> mit Zimt und Zucker	Obst	Vanillepudding <sup>1,17</sup>	Obst

### GastroService

**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 10.11.2025 bis 14.11.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Salat 3,19,20,22	Rohkost
Menü I				Kartoffelsuppe 19 aus Bio-Kartoffelwürfeln mit hausgemachten Brot 11a,b 	Nudeln <sup>11a</sup> mit Käsekräutersauce <sup>1,17</sup>
Menü II	Sojaklopse <sup>11a,13,16,17,19</sup> mit vegetarischer Bratensauce <sup>1,19</sup> und Bio-Reis 	Fischstäbchen <sup>11a,14</sup> mit Bio-Kartoffeln  und Dillrahmsauce <sup>16,19</sup> 	Milchreis <sup>17</sup> mit Fruchtsauce	Linseneintopf <sup>19</sup> mit Bio-Kartoffelwürfeln  und hausgemachtem Brot <sup>11a,b</sup>	
Dessert	Naturjoghurt 17 mit Streuseln 1	Obst	Obst	Schokopudding 17	Eis 1,17

### GastroService

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 17.11.2025 bis 21.11.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Salat 3,19.20.22	Rohkost
Menü I		Tortellini <sup>11a,13,17</sup> mit Tomatensauce <sup>19</sup>			
Menü II	Hähnchengeschnetzeltes mit Paprikastreifen und Bio-Reis 		Nudel-Gemüse-Eintopf <sup>11a,19</sup> mit Geflügelbockwurst und  sgemachtem Brot <sup>11a,b</sup>	Gemüsenuggets <sup>11a,c,17</sup> mit Kartoffelpüree <sup>17</sup> und Gemüse <sup>19</sup>	Spätzle <sup>11a,13</sup> mit vegetarischer Bratensauce <sup>1,19,20</sup> und Karottengemüse
Dessert	Obst	Bananenquark <sup>17</sup>	Obst	Spekulatiuspudding <sup>1,11a,17</sup>	Eis <sup>1,17</sup>

### GastroService

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 24.11.2025 bis 28.11.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rohkost	Rohkost	Salat <sup>3,19,20,22</sup>	Rohkost	Rohkost
Menü I	Gemüse- Partyfrikadellen <sup>13</sup> mit Kartoffelpüree <sup>17</sup>	Nudeln <sup>11a</sup> mit Gemüsebolognesesauce <sup>19</sup>	Chicken-Nuggets <sup>11a,17,19</sup> (Geflügel) mit BIO-Reis und Kräutersauce <sup>16,19</sup>	Winterlicher Gemüseeintopf <sup>19</sup> mit Bio- Kartoffelwürfeln BIO und hausgemachtem Brot <sup>11a,b</sup>	
Menü II				Erbsensuppe <sup>19</sup> mit Bio- Kartoffelwürfeln BIO und hausgemachtem Brot <sup>11a,b</sup>	Bunter Gemüseteller <sup>19</sup> mit Kroketten <sup>17</sup> und Ketchup <sup>2,9</sup>
Dessert	Obst	Kirschjoghurt <sup>2,17</sup>	Obst	Grießpudding <sup>11a,17</sup>	Eis <sup>1,17</sup>

### GastroService

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