Speisekarte

Ludgerusschule

vom 07.09. bis 11.09.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rohkost	Rohkost	Salat 19,20,22	Rohkost mit Dip 17	Rohkost
Menü I	Tellerrösti mit Dip17 und Apfelmus3	Linseneintopf19 mit Bio-Kartoffelwürfeln und hausgemachtem Brot11a,b			Spätzle11a,13 mit Spinat-Frischkäse/Rahmsauce17,19
Menü II		Gebundener Kartoffeleintopf19 aus Bio-Kartoffeln mit Gemüsestreifen, dazu hausgemachtes Brot11a	Backfisch11a,14 mit Bio-Kartoffeln und Rahmspinat16	Gemüseteller mit Bio-Kartoffeln und Kräuterdipp 17	
Dessert	Obst	Gebäck	Obst	Milchreis17	Eis1,17

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

Verwendeter Lebensmittel in Bio Qualität sind auf den Speiseplan Tagesakutelle mit Bio gekennzeichnet.

Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten

Speisekarte

Ludgerusschule

vom 14.09. bis 18.09.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rohkost	Salat 19,20,22	Rohkost mit Dip 17	Rohkost	Rohkost
Menü I	Kaiserschmarrn11a,13,17 mit Vanillesauce1,17	Bratwurstscheiben8 (Geflügel) in vegetarischer Gemüse-Bratensauce1,19,20 mit Bio-Reis	Maultaschenauflauf11a,13,17,19 in Kräutersauce16,19 mit Käse17 überbacken	Tomatensuppe mit Frischkäse17, Gemüsewürfeln19 und Nudeln11a, dazu hausgemachtes Brot11a,b	
Menü II				Erbsensuppe mit Bio-Kartoffeln, vegetarischer Bratwurst13,19 und hausgemachtem Brot11a,b	Nudeln11a mit Linsenbolognesesauce19
Dessert	Obst	Naturjoghurt17 mit Streuseln1	Obst	Zitronen-Joghurt-Creme2,17	Eis1,17

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

Verwendeter Lebensmittel in Bio Qualität sind auf den Speiseplan Tagesakutelle mit Bio gekennzeichnet.

Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten

Speisekarte

Ludgerusschule

vom 21.09. bis 25.09.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rohkost	Rohkost	Salat 19,20,22	Rohkost	Salat 19,20,22
Menü I	Nudeln 11a mit Gemüserahmsauce 16	Bio-Reis mit vegetarischer Bratensauce1,19,20 und Gemüsefrikadelle11a,13		Grüne Bohnensuppe19 mit Bio-Kartoffeln und hausgemachtem Brot11a,b	Bouillonkartoffeln19 mit vegetarischen Klopsen11a,13,16,19 in Paprika/Rahmsauce19,16,17
Menü II			Hähnchenschnitzel mit Gemüse und Bio-Kartoffeln dazu Dipp 17 und Ketchup	Linseneintopf19 mit Bio-Kartoffeln und hausgemachtem Brot11a,b	
Dessert	Obst	Erdbeerjoghurt17	Obst	Schokopudding17 mit Vanillesauce1,17	Eis1,17

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

Verwendeter Lebensmittel in Bio Qualität sind auf den Speiseplan Tagesakutelle mit Bio gekennzeichnet.

Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten

Speisekarte

Ludgerusschule

vom 28.09. bis 02.10.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Salat 19,20,22	Rohkost	Rohkost	Rohkost mit Dip17	Rohkost
Menü I	Reisauflauf mit buntem Gemüse16,17,19 und Käse überbacken, dazu Gemüsestäbchen11a,13,17	Kartoffelklöße11a,13 mit Möhren-Frischkäsesauce17,19 und Salat19,20,22	Brokkoli-Käsesuppe1,16,17,19 mit Gemüsewürfeln19 und hausgemachtem Brot11a,b	Chicken-Nuggets11a,17,19 (Geflügel) mit Bio-Reis mit Gemüsewürfeln19 und Tomatensauce19	Tortellini11a,13,17 mit Tomaten-/Käsesauce17,19
Menü II			Kartoffelsuppe19 mit Kerbel aus Bio-Kartoffeln und hausgemachtem Brot11a,b		
Dessert	Obst	Gebäck	Obst	Wackelpudding 1 mit Vanillesauce 1,17	Eis1,17

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

Verwendeter Lebensmittel in Bio Qualität sind auf den Speiseplan Tagesakutelle mit Bio gekennzeichnet.

Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten