

# Speisekarte

## Ludgerusschule Albachten

vom 09.01. bis 13.01.2023



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vorspeise</b>	Salat	Rohkost	Rohkost und Dip <sup>17</sup>	Rokost / Salat	Rohkost
<b>Menü I</b>		Milchreisauflauf <sup>17</sup> mit Früchten <sup>3</sup> und Zimt und Zucker	Erbsensuppe <sup>19,20</sup> mit Bockwurst (Geflügel) <sup>19</sup> und Brot <sup>11a,b</sup> ,	Kartoffelrösti mit Gemüse in Rahmsauce <sup>11a, 17a,19</sup>	Nudeln <sup>11a</sup> in Tomatensauce <sup>11a,19,17</sup> mit Käse überbacken
<b>Menü II</b>	Kartoffelklöße mit vegetarischem Schmorrgoulasch <sup>11a,19</sup> und Rotkohl <sup>3</sup>		Kartoffel-Eintopf mit Petersilie und Brot <sup>11a,b</sup>		Kartoffelrösti mit Gemüse in Rahmsauce <sup>11a, 17a,19</sup>
<b>Dessert</b>	Obst	Stippmilch <sup>17</sup>	Eis <sup>1,17</sup>	Karamellpudding <sup>17</sup>	Obst

### GastroService

**Marco Remuß (Hotelmeister, IHK)**

Ihre Ansprechpartner freuen sich auf Ihren Anruf:

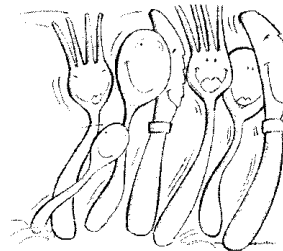
Frau Buddendick, Frau Arians , Herr Tesic und Herr Remuß

Küche: 02536 - 34 88 688

Mo- Fr

erreichbar 06:00 bis 14:00 Uhr

eMail: [bestellung@gastro-service-remuss.de](mailto:bestellung@gastro-service-remuss.de)



Die angegebenen Ziffern beziehen sich auf Zusatzstoffe und Allergene, über die in dem ausgeteilten Infoblatt informiert wird.

Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten

# Speisekarte

## Ludgerusschule Albachten

vom 16.01. bis 20.01.2023



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vorspeise</b>	Rohkost und Salat	Rohkost und Salat	Rohkost	Rohkost	Salat
<b>Menü I</b>		Kartoffelblumenkohlpüree 17 mit buntem Gemüse <sup>19</sup> und Dipp <sup>17</sup>		Linseneintopf <sup>19,20</sup> mit Brot <sup>11a,b</sup>	Nudeln <sup>11a</sup> mit Bolognesesauce <sup>11a,19</sup>
<b>Menü II</b>	Hühnerfrikassee <sup>11a,17,19,20</sup> mit Reis		Spätzle <sup>11a,13</sup> mit Bratensauce <sup>11a,19</sup> dazu Erbsen und Möhren	vegetarische Lasange- Suppe <sup>11a,17,19</sup> mit Brot <sup>11a,b</sup>	
<b>Dessert</b>	Erdbeerjoghurt <sup>17</sup>	Eis <sup>1,17</sup>	Obst	Vanillepudding <sup>17</sup>	Obst

### GastroService

**Marco Remuß (Hotelmeister, IHK)**

Ihre Ansprechpartner freuen sich auf Ihren Anruf:

Frau Buddendick, Frau Arians , Herr Tesic und Herr Remuß

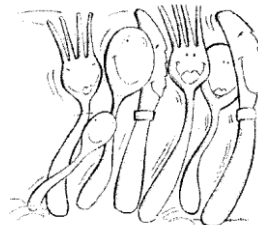
Küche: 02536 - 34 88 688

Mo- Fr

erreichbar 06:00 bis 14:00 Uhr

eMail: [bestellung@gastroservice-remuss.de](mailto:bestellung@gastroservice-remuss.de)

Die angegebenen Ziffern beziehen sich auf Zusatzstoffe und Allergene, über die in dem ausgeteilten Infoblatt informiert wird.



Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten

# Speisekarte

## Ludgerusschule Albachten

vom 23.01. bis 27.01.2023



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vorspeise</b>	Rohkost und Salat	Rohkost und Salat	Salat	Rohkost mit Dip 17	Rohkost
<b>Menü I</b>	Vegetarische Reispfanne <sup>19</sup> mit Hirtenkäse <sup>17</sup>	Fischfrikadelle <sup>11a,14,20</sup> mit Erbsen-Kartoffelstampf <sup>17</sup>		Klare Gemüsesuppe <sup>19</sup> mit Grießklößchen <sup>11a,13,17</sup> und Brot <sup>11a,b</sup>	
<b>Menü II</b>			Süße Nudeln <sup>11a</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup> und Zimt und Zucker	Tomatensuppe <sup>11a,19</sup> mit Gemüse-Reiseinlage und Brot <sup>11a,b</sup>	Gebratene Spätzle <sup>11a,13</sup> mit Gemüse und Braten-Sauce <sup>11a,17,19</sup>
<b>Dessert</b>	Obst	Schokopudding <sup>17</sup>	Eis <sup>1,17</sup>	Obst	Natur Joghurt mit Streuseln

### GastroService

**Marco Remuß (Hotelmeister, IHK)**

Ihre Ansprechpartner freuen sich auf Ihren Anruf:

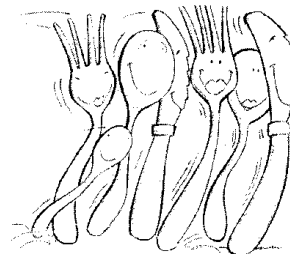
Frau Buddendick, Frau Arians , Herr Tesic und Herr Remuß

Küche: 02536 - 34 88 688

Mo- Fr

erreichbar 06:00 bis 14:00 Uhr

eMail: [bestellung@gastro-service-remuss.de](mailto:bestellung@gastro-service-remuss.de)



Die angegebenen Ziffern beziehen sich auf Zusatzstoffe und Allergene, über die in dem ausgeteilten Infoblatt informiert wird.

Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten

# Speisekarte

## Ludgerusschule Albachten

vom 30.01. bis 03.02.2023



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vorspeise</b>	Rohkost und Salat	Rohkost	Rohkost und Salat	Salat	Rohkost und Salat
<b>Menü I</b>	Kaiserschmarrn <sup>11a,13,17</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup>		Nudeln <sup>11a</sup> in Tomaten- Rahmsauce <sup>11a,17,19</sup>	vegetarisches Chilli (sin Carne) <sup>11a,19</sup> mit Reis	Chicken Nuggets <sup>11a,17</sup> mit Reis und Gemüse
<b>Menü II</b>		Kartoffel-Blumenkohl- Auflauf <sup>11a,17,19</sup>			
<b>Dessert</b>	Obst	Kirschjoghurt <sup>17</sup>	Eis <sup>1,17</sup>	Grießpudding <sup>11a,17</sup>	Obst

### GastroService

**Marco Remuß (Hotelmeister, IHK)**

Ihre Ansprechpartner freuen sich auf Ihren Anruf:

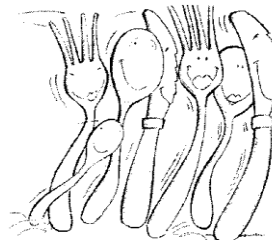
Frau Buddendick, Frau Arians , Herr Tesic und Herr Remuß

Küche: 02536 - 34 88 688

Mo- Fr

erreichbar 06:00 bis 14:00 Uhr

eMail: [bestellung@gastroservice-remuss.de](mailto:bestellung@gastroservice-remuss.de)



Die angegebenen Ziffern beziehen sich auf Zusatzstoffe und Allergene, über die in dem ausgeteilten Infoblatt informiert wird.

Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten