

Speisekarte - Auswahl

2018	01.01. Montag	02.01. Dienstag	03.01. Mittwoch	04.01. Donnerstag	05.01. Freitag
Vorspeise	Wir wünschen allen ein frohes und gesundes neues Jahr	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Salat
Hauptgang 1		Rote Bohneneintopf ¹⁹ mit Brot ^{11a}	Geflügelhackbraten ¹³ , mit Sauce ^{11a,19,20} dazu Kartoffelmöhrenstampf ¹⁷	Spiralnudeln mit Gemüse-Sahne-Sauce und Käse überbacken ^{11a,17,19}	Schweinegeschnetzel- tes mit Gemüsestreifen in Rahmsauce ^{11a,17,19} und Spätzle ^{11a,13}
Hauptgang 2		Linseneintopf ¹⁹ mit Brot ^{11a}	Ćevapčići ²⁰ mit Djuwetschreis ^{2,19} und Krautsalat	Arabische Gemüsepfanne ¹⁹ dazu Schupfnudeln ^{11a,17}	Fischstäbchen ^{11a,13,14,17} mit Rahmspinat ¹⁷ und Wedges ^{11a} , dazu Remouladensauce ^{13,17,20}
Dessert		Obst	Kirschjoghurt ¹⁷	Obst	Eis ^{1,17}
Anzahl					

GASTROSERVICE

Marco Remuß (Hotelmeister, IHK)

Tel: 0251-20 80 48 38

Fax: 05971-800 30 69

eMail: bestellung@gastroservice-remuss.de

Ihre Ansprechpartner freuen sich auf Ihren Anruf:

Frau Arians, Herr Dahlmann, Herr Tesic und Herr Remuß

Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten

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

Nur zur internen Bearbeitung:

eingetragen - kontrolliert

Auswahl/Anzahl

Karte

Speisekarte - Auswahl

2018	08.01. Montag	09.01. Dienstag	10.01. Mittwoch	11.01. Donnerstag	12.01. Freitag
Vorspeise	Rohkost	Bohnensalat	Rohkost	Rohkost	Rohkost
Hauptgang 1	Bunter Gemüseteller ¹⁹ mit Sauce Hollandaise ¹⁷ und Schwenkkartoffeln	Frikadelle (Schwein) ^{11a,13,17,19,20} mit Zigeunersauce ^{11a,19,20} und Kräuterkartoffeln	Erbsensuppe ^{11a} mit Brot ^{11a}	Spaghetti ^{11a} mit Gemüsebolognese ^{11a,19}	Kibbeling ^{11a,13,14,17} mit Kräuterdip ^{17,20} und Gemüse-Couscous ^{11a,19}
Hauptgang 2	Käsespätzle ^{11a,13,17} mit Sauce und Vichy- Karotten	Putenhackbraten ^{11a,13,17,20} auf Tomatengemüsesauce ^{11a,19} dazu Reis	Schnippelbohnen- Eintopf ^{11a} mit Brot ^{11a}	Milchreis ¹⁷ mit heißen Kirschen ³	Nürnberger Bratwürstchen (Geflügel) ³ mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ¹⁷
Dessert	Vanillepudding ¹⁷	Obst	Schokopudding ¹⁷	Obst	Erdbeerjoghurt ¹⁷
Anzahl					

GASTROSERVICE

Marco Remuß (Hotelmeister, IHK)

Tel: 0251-20 80 48 38

Fax: 05971-800 30 69

eMail: bestellung@gastro-service-remuss.de

Ihre Ansprechpartner freuen sich auf Ihren Anruf:

Frau Arians, Herr Dahlmann, Herr Tesic und Herr Remuß

Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten

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

Nur zur internen Bearbeitung:

eingetragen - kontrolliert

Auswahl/Anzahl

Karte

Speisekarte - Auswahl

2018	15.01. Montag	16.01. Dienstag	17.01. Mittwoch	18.01. Donnerstag	19.01. Freitag
Vorspeise	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Salat	Rohkost
Hauptgang 1	Minestrone ^{11a,19} mit Gemüse und Nudeln ^{11a} dazu Brot ^{11a}	Putengulasch ^{11a,17} mit bunter Paprika und Kräuterris	Lerberkäse ^{11a,17} mit Bayrischkraut und Petersilienkartoffeln	Paniertes Fischfilet ^{11a,13,14,17} mit Polenta und Ratatouille	Germknödel ^{11a,13,17} mit Beerenkompott
Hauptgang 2	Serbische Bohnensuppe ^{11a} mit Brot ^{11a}	Chicken Wings ^{11a,13} mit Schwenkkartoffeln und Coleslaw	Nudel-Spinat-Auflauf mit Käse ^{11a,17} überbacken	Tortellini ^{11a,17} mit Tomatensauce ¹⁹	Gemüse-Rahm-Lasagne ^{11a,17,19}
Dessert	Stippmilch ¹⁷	Obst	Wackelpudding mit Vanillesauce ¹⁷	Obst	Maracujajoghurt ¹⁷
Anzahl					

GASTROSERVICE

Marco Remuß (Hotelmeister, IHK)

Tel: 0251-20 80 48 38

Fax: 05971-800 30 69

eMail: bestellung@gastro-service-remuss.de

Ihre Ansprechpartner freuen sich auf Ihren Anruf:

Frau Arians, Herr Dahlmann, Herr Tesic und Herr Remuß

Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten

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

Nur zur internen Bearbeitung:

eingetragen - kontrolliert

Auswahl/Anzahl

Karte

Speisekarte - Auswahl

2018	22.01. Montag	23.01. Dienstag	24.01. Mittwoch	25.01. Donnerstag	26.01. Freitag
Vorspeise	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Rohkost
Hauptgang 1	Putensteak auf Gemüserahmsauce 11a,17,19 dazu Butterkartoffeln	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Käse überbacken 11a,17	Spaghetti 11a mit Bolognesesauce (Rind) 11a,19	Kartoffel-Karotten Eintopf 11a,19 mit Brot 11a	Fischfilet 14 in Dillrahm 11a,17 mit Erbsen und Möhren, dazu Reis
Hauptgang 2	Bratwürstchen (Schwein) 8,20 mit Sauce 11a dazu Butterreis 17 und Rotkrautsalat	Blumenkohl, überbacken mit Sauce Hollandaise 17 dazu Kartoffeln	Westfälischer Grünkohl 11a,20 mit Kartoffeln, dazu Mettendchen	Orientalische Kichererbsensuppe 11a,19 mit Brot 11a	Currygeschnetzeltes (Geflügel) 11a,17 mit Früchten und Bulgur 11a
Dessert	Birnenkompott 3	Obst	Obst	Milchreis 17	Eis 1,17
Anzahl					

GASTROSERVICE

Marco Remuß (Hotelmeister, IHK)

Tel: 0251-20 80 48 38

Fax: 05971-800 30 69

eMail: bestellung@gastro-service-remuss.de

Ihre Ansprechpartner freuen sich auf Ihren Anruf:

Frau Arians, Herr Dahlmann, Herr Tesic und Herr Remuß

Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten

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

Nur zur internen Bearbeitung:

eingetragen - kontrolliert

Auswahl/Anzahl

Karte

Speisekarte - Auswahl

2018	29.01. Montag	30.01. Dienstag	31.01. Mittwoch	01.02. Donnerstag	02.02. Freitag
Vorspeise	Rohkost	Rohkost	Salat	Rohkost	Salat
Hauptgang 1	Pichelsteiner Eintopf mit Brot 11a	Rührei 13 mit Spinat 17 und Kartoffeln	Fischstäbchen 14,11a,13,17 mit Gemüse und Kartoffelpüree 17,11a, 13,19	Überbackener Blumenkohl 17 mit Röstiecken 11a,13	Currywurst 3,8,20 mit Schwenkkartoffeln
Hauptgang 2	Portugiesischer Reiseintopf 19 mit Brot 11a	Tomatisierter Nudelauflauf mit Gemüse und Käse überbacken 11a,17	Rahmgeschnetzeltes 11a,17,19,20 Züricher Art mit Reis und Erbsen	Grießauflauf 11a,13,17 mit heißen Kirschen 3,11a	Kohlroulade mit Rahmsauce 17 und Salzkartoffeln
Dessert	Vanillepudding 17	Obst	Grießpudding 11a,17	Obst	Eis 1,17
Anzahl					

GASTROSERVICE

Marco Remuß (Hotelmeister, IHK)

Tel: 0251-20 80 48 38

Fax: 05971-800 30 69

eMail: bestellung@gastro-service-remuss.de

Ihre Ansprechpartner freuen sich auf Ihren Anruf:

Frau Arians, Herr Dahlmann, Herr Tesic und Herr Remuß

Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten

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

Nur zur internen Bearbeitung:

eingetragen - kontrolliert

Auswahl/Anzahl

Karte