

Speisekarte - Auswahl

2018	05.02. Montag	06.02. Dienstag	07.02. Mittwoch	08.02. Donnerstag	09.02. Freitag
Vorspeise	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Salat
Hauptgang 1	Spaghetti ^{11a} mit Tomatensauce ^{11a} und Parmesan	Hühnersuppe ¹⁹ mit Nudeln ^{11a} und Brot ^{11a}	Hähnchengyros ^{11a} mit Tzatziki ¹⁷ , Krautsalat und Rösti ^{11a,13}	Käsespätzle ^{11a,13,17} mit Rahmsauce ^{11a,17} und Selleriesalat ¹⁹	Fischfilet "Bordelaise" ^{11a,14} mit Gemüseris ¹⁹
Hauptgang 2	Rührei ¹³ mit Erbsen, Möhren und Kartoffelpüree ¹⁷	Linseneintopf ^{11a,19} mit Brot ^{11a}	Rindergoulasch ^{11a,19} mit Paprika und Nudeln ^{11a}	Überbackene Kartoffelwürfelchen mit Käse und Spinat ^{11a,17}	Pfannekuchen ^{11a,13,17} mit Apfelmus ³
Dessert	Obst	Schokopudding ¹⁷	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@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	12.02. Rosenmontag	13.02. Dienstag	14.02. Mittwoch	15.02. Donnerstag	16.02. Freitag
Vorspeise	/	Rohkost	Salat	Rohkost	Rohkost
Hauptgang 1		Champignon-Rahm-Schnitzel ^{11a} mit Wedges ^{11a} und Gemüse	Lauch-Käse-Suppe mit Kartoffeln und Gemüsewürfeln ^{11a,17} dazu Brot ^{11a}	China Gemüse Süß-Sauer ^{11a,16,19} mit Geflügel und Reis	Reibeplätzchen ^{11a,13} mit Apfelmus ³
Hauptgang 2		Fischstäbchen ^{11a,14} mit Kartoffelpüree ¹⁷ und Erbsen und Möhren a la creme ¹⁷	Minestrone ¹⁹ mit Reis dazu Brot ^{11a}	Grießauflauf ^{11a,17} mit heißen Kirschen ³	Gemüseteller ¹⁹ mit Sauce Hollandaise ¹⁷ und Salzkartoffeln
Dessert		Obst	Erdbeerjoghurt 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 Dahmann, 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	19.02. Montag	20.02. Dienstag	21.02. Mittwoch	22.02. Donnerstag	23.02. Freitag
Vorspeise	Krautsalat	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Rohkost
Hauptgang 1	Nudelauflauf mit Gemüse und Käse überbacken ^{11a,17}	Panierter Seelachs ^{11a,14} mit Tomatensauce, dazu Gemüsereis ¹⁹	Country-Rinderhacksteak mit Sauce ^{11a} , Farmerkartoffeln und Salat	Tomatensuppe ¹⁹ mit Nudeln ^{11a} und Brot ^{11a}	mit Käse gefüllte Tortellini ^{11a,17} mit Spinat-Ricotta-Sauce ^{17,11a}
Hauptgang 2	Afrikanische Cous Cous-Gemüsepfanne ^{11a,19}	Spaghetti ^{11a} mit Bolognesesauce ¹⁹	Hähnchen-geschnetzeltes in Paprikarahm ^{11a,17} , dazu Reis	Serbische Bohnensuppe ^{3,19} mit Brot ^{11a}	Gemüse-Kartoffel-Auflauf ¹⁷
Dessert	Apfelmus ³	Obst	Obst	Schokopudding 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	26.02. Montag	27.02. Dienstag	28.02. Mittwoch	01.03. Donnerstag	02.03. Freitag
Vorspeise	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Rohkost
Hauptgang 1	Köttbullar ^{11a,13,20} mit Sauce ^{11a} , Rotkohl und Kartoffeln	Rindfleischsuppe ¹⁹ mit Gemüse, Eierstich ¹³ und Brot ^{11a}	Indisches Hähnchencurry ^{11a,16,17,19,20} mit Blumenkohl und Bulgur ^{11a}	Fischstäbchen ^{11a,14} mit Remoulade ^{13,17,20} und Gemüsereis ¹⁹	Ravioli ^{11a,17,19} in Tomatensauce, dazu Salat
Hauptgang 2	Spirelli Nudeln ^{11a} mit Tomatensauce	Hühnereintopf ¹⁹ mit Gemüse, Nudeln ^{11a} und Brot ^{11a}	Minifrikadelle ^{11a,13,20} in Tomatensauce ^{11a} dazu Gemüsereis ¹⁹	Kartoffel-Lauch-Auflauf in Bechamelsauce ^{11,17}	Frühlingsrolle ^{11a,13,16,19} dazu Sweet Chili Sauce ^{11a} und Reis
Dessert	Stippmilch ¹⁷	Waldfruchtjoghurt ¹⁷	Obst	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