

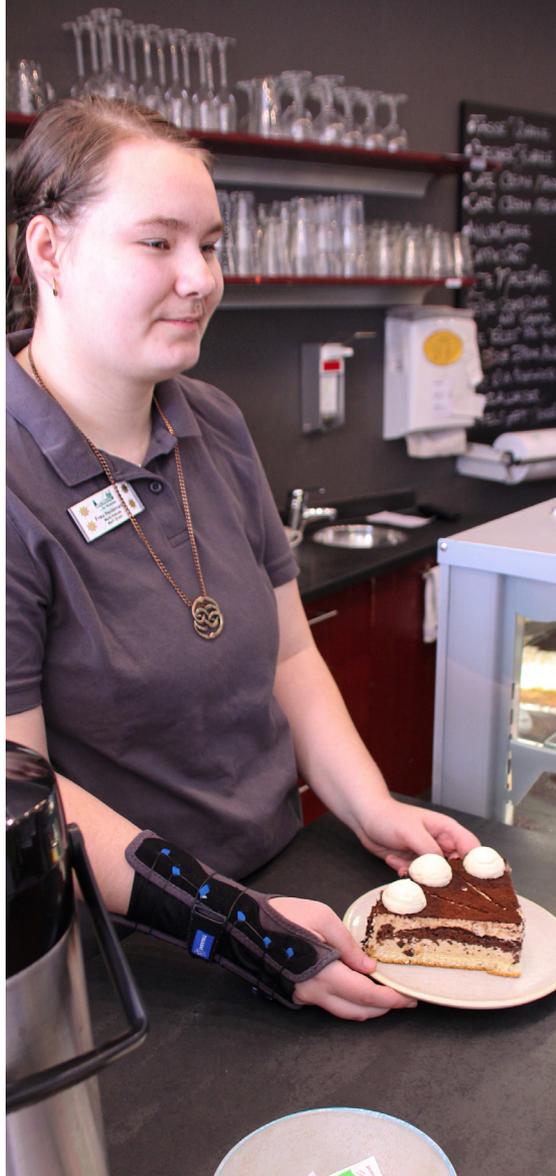


WIR  
MACHEN

APPETIT

UNSERE GASTRONOMIE

  
... für Menschen



# Unsere Gastronomie ist abwechslungsreich

Wer gerne kocht, der liebt Aromen, den Duft von frischen Kräutern, den Geschmack verschiedener Gewürze und knackiges Gemüse.

Wer gerne kocht, mag es auch, Gäste zu verwöhnen.  
Das ist die Grundlage für gute Gastfreundschaft.

In unseren Küchen erwartet Dich ein Topteam. Die Teammitglieder helfen Dir im Umgang mit Backofen und Herd. Sie erkennen Deine Fähigkeiten und schulen Dich. Unser Küchen-Team und viele nette Gäste freuen sich auf Dich.

Unsere  
Gastronomie



Der Nächste bitte!

AUSGABEKÜCHEN

Wir machen



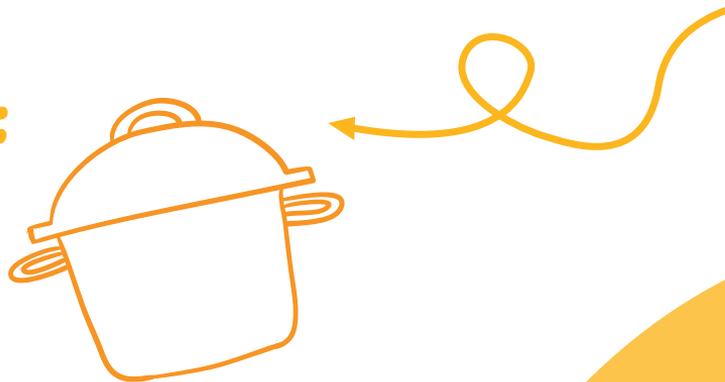
# DIE PAUSE SCHÖN!

In unseren Kantinen geht es gerne mal hoch her. Hier werden zu den Frühstücks- und Mittagszeiten vielfältige Angebote gemacht. Morgens bieten wir eine große Auswahl an selbstbelegten Brötchen zum Kauf an. Mittags wird das in den Betriebsküchen hergestellte Essen angerichtet.

**AUSGABEKÜCHEN**

## In diesem Arbeitsfeld lernst Du zum Beispiel:

- Portionieren von Essen
- Brötchen belegen
- Umgang mit Mengen und Maßeinheiten
- Zubereiten von Speisen
- Umgang mit Lebensmitteln



Wir sind das  
Salz in der  
Suppe!



**AUSGABEKÜCHEN**



Wir schneiden  
gut ab.

**BETRIEBSGASTRONOMIE**

Das Gelbe

VOM EI!



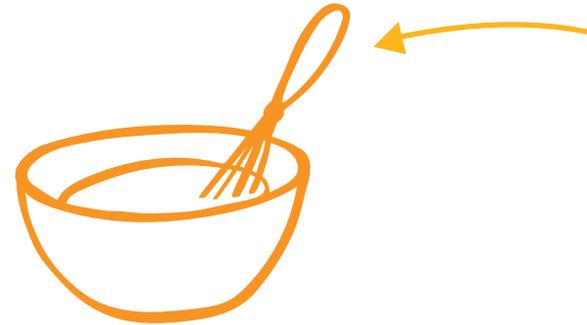
Kochen ist unsere Leidenschaft. Weil gutes Essen bei uns im Mittelpunkt steht, achten wir auf die Verwendung gesunder und regionaler Lebensmittel sowie eine sorgfältige und schmackhafte Zubereitung.

Unsere abwechslungsreichen Speisepläne sind für den großen und den kleinen Hunger genau das Richtige.

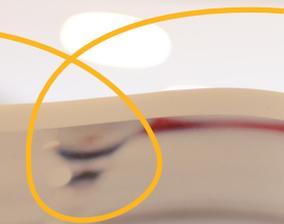
Wir und unsere Kochkünste werden auch gerne für Veranstaltungen gebucht.

## In diesem Arbeitsfeld lernst Du zum Beispiel:

- Zubereiten von Speisen nach Rezeptvorgaben
- Umgang mit Küchenwerkzeugen
- Nutzung verschiedener Küchenmaschinen
- Umgang mit Lebensmitteln
- Tische eindecken
- Buffets aufbauen



Jeden Tag  
ein anderer  
Geschmack!



### Tagliatelle mit Spargel Einfach

**Zubereitungszeit:** 25 Minuten  
**4 Portionen • Pro Portion:**  
E: 28 g, F: 23 g, KH: 57 g, kcal: 2077, kcal: 711, BE: 2,5

**Zutaten:** 5 l Wasser • 700 g grüner Spargel • 60 g getrocknete Tomaten in Öl • 1 Zwiebel • 2 Knoblauchzehen • 5 gestr. TL Salz • 500 g Tagliatelle (Bandnudeln) • 90 g Parmesan • 1 Bund Basilikum • Salz • gem. Pfeffer • 80 g frisch gehobelter Parmesan

1. Wasser in einem großen Topf zugedeckt zum Kochen bringen. Von dem Spargel die unteren Enden abschneiden. Den Spargel in etwa 3 cm große Stücke schneiden. Tomaten abtropfen lassen, das Tomatenöl auffangen und 4 Esslöffel abmessen. Tomaten in Strifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, in kleine Würfel schneiden.
2. Salz und Nudeln ins kochende Wasser geben. Die Nudeln im geöffneten Topf bei mittlerer Hitze nach Packungsanleitung bissfest garen, dabei gelegentlich umrühren.
3. Parmesan in einer großen Pfanne ohne Fett unter Rühren anrösten, herausheben, auf einen Teller legen und beiseitestellen. Aufgefängtes Tomatenöl in die Pfanne schütten, Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin gurgeln lassen. Spargelstücke hinzugeben und unter mehrmaligem Wenden zugedeckt etwa 4 Minuten braten. Tomatenstreifen hinzugeben und weitere etwa 2 Minuten bei schwacher Hitze mitdünsten lassen.
4. Basilikum abspülen und trocken tupfen. Die Blättchen von den Stängeln waschen. Basilikum fein schneiden und unter die Spargel-Tomaten-Mischung heben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Mit geröstetem Parmesan in der Pfanne geben, mit heißen Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die Nudeln auf vorgedünsten Teller anrichten. Mit Spargel-Tomaten-Mischung und der Parmesan-Masse bestreuen. Mit gehoblen Parmesan bestreuen, sofort servieren.



Gäste zufrieden  
zu sehen, macht  
mich glücklich!

aminholz

HOFCAFÉ

Hier gibt's mehr als

# KAFFEE UND KUCHEN!

Unsere Gäste kommen besonders gerne ins Hofcafé, weil sie unseren hausgemachten Kuchen lieben und die besondere Atmosphäre zu schätzen wissen. Nicht nur unser Frühstücksangebot, sondern auch die schmackhaften Torten laden zum Verweilen ein.

Zu unserem Hofcafé gehört auch der Marli-Laden. Hier werden unsere Produkte aus den Werkstätten verkauft.



# In diesem Arbeitsfeld lernst Du zum Beispiel:

- Beraten von Kunden
- Zubereitung von Kaffeespezialitäten
- Anrichten von Eisbechern
- Verkaufen von Produkten aus dem Marli-Laden
- Kassentätigkeiten
- Servieren und Bedienen



Service  
wird groß  
geschrieben!



HOFCAFÉ



**SCHULMENSA**

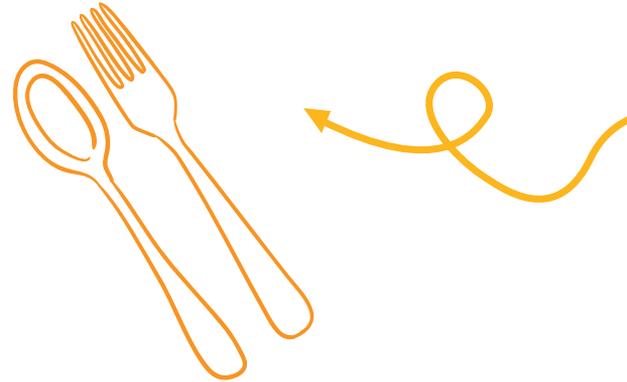
# Wir schmieren nicht nur **SCHULBROTE!**

Ein weiteres Angebot unseres Gastronomiebereiches ist der Betrieb der Schulmensa eines Lübecker Gymnasiums. Hier bieten wir verschiedene Speisen zum Frühstück und zum Mittagessen an.



# In diesem Arbeitsfeld lernst Du zum Beispiel:

- Herstellen und Anrichten von kleinen Speiseangeboten
- Kioskverkauf
- Kassentätigkeiten
- Entwicklung neuer Speiseangebote
- Geschirr- und Besteckreinigung





**SCHULMENSA**

