

Speiseplan Clemens Kitchen

Montag, 15. April 2024

Pasta Tricolore, Rahmspinat

10.1/17/19/23 (vegetarisch)

Rote-Bete-Bratling in Puffreis, Rahmspinat

10.1/17/19/23 (vegetarisch)

Dienstag, 16. April 2024

Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf, Rahmsobe, Kaisergemüse

17/19/23 (Rind)

vegetarischer Eintopf nach Art

Gaisburger Marsch (Kartoffel, Karotte, Spätzle, Brühe)

10.1/12/19/23 (vegetarisch)

Mittwoch, 17. April 2024

Eintopf nach Art Gaisburger Marsch mit
Rindfleisch, (Kartoffel, Karotte, Spätzle, Brühe)

10.1/12/19/23 (Rind)

Kartoffel-Auberginen-Auflauf, Tomatensobe,
mit Käse gratiniert

17/19/23 (vegetarisch)

Donnerstag, 18. April 2024

Fischfilet paniert, Brokkoli, Rahmsobe

10.1/13/15/19/23 (Fisch(MSC))

„Dal-Linsen“ - Rote Linsen, Gemüse, Fladenbrot

10.1/19/23 (vegetarisch)

Freitag, 19. April 2024

Tomatencremesuppe, Vollkornbrot

10.1/10.2/17/19/23 (vegetarisch)

Kartoffel-Frischkäsetaschen mit Quark-Dip

17/19/23 (vegetarisch)

Täglich gibt es Salat und Knabbergemüse

17/19/23 (vegetarisch)

Wenn es ein Fleisch-/Wurstgericht gibt, gibt es immer auch eine vegetarische Alternative

1 Phosphat, 2 Farbstoff, 3 Geschmacksverstärker, 4 Konservierungsstoff, 5 Antioxidationsmittel, 6 Geschwefelt, 7 Geschwärtzt, 8 Süßungsmittel, 9 künstliche Aromastoffe, 10.1. Weizen, 10.2. Roggen, 10.2. Gerste, 10.4. Hafer, 10.5 Dinkel 11 Krebstiere, 12 Eier, 13 Fisch, 14 Erdnüsse, 15 Soja, 16 Sesam, 17 Milch, 18.1. Mandeln, 18.2. Haselnüsse, 18.3. Walnüsse, 18.4. Cashewnüsse, 18.5. Pekanüsse, 18.6. Paranüsse, 18.9. Pistazien, 18.10 Makadamianüsse, 19 Senf, 20 Schwefeldioxid, 21 Lupinen, 22 Weichtiere, 23 Sellerie