

Speiseplan Clemens Kitchen KW 23

Montag, 2. Juni 2025

Hühnerfrikassee (17) mit Gemüse und Reis

Kichererbsencurry mit Kokosnussmilch, Gemüse und Reis (23)

Dienstag, 3. Juni 2025

Vegetarische Maultaschen (10.1/12)
mit Tomatensoße und Käse (17) überbacken

Spargelcremesuppe mit Einlage (17/23), dazu Laugenkonfekt (10.1)

Mittwoch, 4. Juni 2025

Mini-Rindfleischbällchen (10.1/12/17),
Bratensoße, Kartoffelpüree (17)

Nudeln (10.1) mit Tomatensoße und geriebenem Käse (17)

Donnerstag, 5. Juni 2025

Linsen mit Spätzle (10.1/12) und Geflügelsaiten (1/5)

Spätzle-Gemüse-Pfanne (10.1/12/23) mit vegetarischer Bratensoße

Freitag, 6. Juni 2025

Grießklößchensuppe (10.1/12/17) mit Karotten und Bauernbrot (10.1)

Kartoffel-Auberginen-Auflauf mit Tomatensoße
und mit Käse gratiniert (12/17)

Täglich gibt es Salat und Knabbergemüse 19/23 (vegetarisch)

Vorgeschriebene Gesetzliche Anmerkung:

1 Phosphat, 2 Farbstoff, 3 Geschmacksverstärker, 4 Konservierungsstoff, 5 Antioxidationsmittel, 6 Geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 Süßungsmittel, 9 künstliche Aromastoffe; Deklaration Allergene :10 Gluten (10.1 Weizen,10.2 Roggen,10.3 Gerste,10.4 Hafer),11 Krebstiere,12 Eier,13 Fisch,14 Erdnüsse,15 Soja, 16 Sesam, 17 Milch, 18 Schalenfrüchte (18.1 Mandeln, 18.2 Haselnüsse, 18.3 Walnüsse, 18.4 Cashewnüsse, 18.5 Pekannüsse, 18.6 Paranüsse, 18.9 Pistazien, 18.10 Makadamianüsse),19 Senf, 20 Schwefeldioxid, 21 Lupinen, 22 Weichtiere, 23 Sellerie