

# Speiseplan Clemens Kitchen KW 30

Montag, 21. Juli 2025

Hühnerfrikassee (17) mit Gemüse und Reis

Kichererbsen Curry mit Kokosnussmilch, Gemüse und Reis (23)

Dienstag, 22. Juli 2025

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

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

Mittwoch, 23. Juli 2025

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

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

Donnerstag, 24. Juli 2025

Fischfrikadellen (10.1/12/13/19) mit Kräuterquark und Kartoffelsalat (19/239)

Kaiserschmarrn (10.1) mit Erbeergrütze und klare Gemüsesuppe (19/23) mit  
Kartoffelwürfeln

Freitag, 25. Juli 2025

Eintopf mit Gemüse und Grießklößchen (10.1/12/17), dazu 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