

# Speiseplan Clemens Kitchen KW 19

Montag, 04.05.2026

Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsoße (17) mit Vollkornpenne (10.1

Vegetarisch gefüllte Paprika (10.1/12.23) dazu cremiges

Perlgraupenrisotto (10.1/17/23)

Dienstag, 05.05.2026

Rindermaultaschen mit Bratensoße und geschmälzten

Zwiebeln (10.1/12/23) dazu Kartoffelsalat (19)

Vegetarische Cannelloni (10.1/12/17) mit Zucchini in Tomatensoße und

Reibekäse (17) überbacken

Mittwoch, 06.05.2026

Kleine Geflügelfrikadellen (10.1/12) in Tomatensoße mit

Gnocchi-Gemüsepfanne (23) und Mozzarella (17)

Germknödel (10.1) mit Pflaumenmuß gefüllt dazu Mohnzucker und

Vanillesoße (17) mit Kürbiskokoscrèmesuppe(23/17)

Donnerstag, 07.05.2026

Seelachs-Fischstäbchen „Reis Popper“ (10.1/12/13) mit Kartoffelpüree (17) und

buntem Gemüse (23)

Chili sin Carne mit veganem Hackfleisch, Bohnen, Mais, Paprika und Kartoffeln (23) mit

Reis

Freitag, 08.05.2026

Schwäbischer Linseneintopf mit Gemüse (19/23) und Bauernbrot (10.1)

Salzkartoffeln mit Rahmspinat (17) und Eieromelette (12)

Täglich gibt es Salat (23) und Knabbergemüse

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