

Speiseplan Clemens Kitchen KW 27

Montag, 29.06.2026

Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce (17/23) mit Vollkornpenne (10.1)

Vegetarisch gefüllte Paprika (10.1/12.23) dazu cremiges Perlgraupenrisotto (10.1/17/23)

Dienstag, 30.06.2026

*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, 1.7.2026

*Kleine Geflügelfrikadellen (10.1/12) in Tomatensoße mit Gnocchi-Gemüsepfanne (23) und
Mozzarella (17)*

*Germknödel (10.1) mit Pflaumenmus gefüllt dazu Mohnzucker und Vanillesoße (17)
mit Kürbis-Kokoscrèmesuppe (17/23)*

Donnerstag, 2.7.2026

*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, 3.7.2026

Noch offen, da Sommerfest

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