

Speiseplan Clemens Kitchen KW 29

Montag, 13.07.2026

Hühnerfrikassee mit Erbsen (17) mit buntem Karottengemüse (19/23) und Reis

Kokoscurry mit Kichererbsen, Gemüse (23) und Reis

Dienstag, 14.07.2026

Linsen (19/23) mit frischen Spätzle (10.1/12) und Putensaitenwürstchen (1/5)

Vegetarische Maultaschen (10.1/12) mit Tomatensoße (23) und Käse (17) überbacken

Mittwoch, 15.07.2026

Fischfrikadellen aus Seelachs (10.1/12/13/19) mit Dillschmand (17) und Kartoffelsalat (19/23)

FrISChe Hörnchennudeln (10.1) mit Tomatensoße (23) und geriebenem Käse (17)

Donnerstag, 16.07.2026

Mini-Rindfleischbällchen (10.1/12/17), mit Bratensoße (23), Erbsen und Kartoffelpüree (17)

Kaiserschmarrn (10.1/12/17) mit Erdbeergrütze und Gemüsecremesuppe (17/23)

Freitag, 17.07.2026

Eintopf mit Gemüse (3) und Grießklößchen (10.1/12/17), dazu Vollkornbrötchen (10.1)

Nudelaufbau mit Sahnesoße, Spinat und Tomaten. Mit Käse gratiniert (10/17)

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