

Speisekarte Clemensschule



vom 06.01. bis 10.01.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	/				
Menü I		Hefeklöße ^{11a,13,17} mit vegetarischem Kürbis-Goulasch ¹⁹	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf ^{16,17,19} aus Bio-Kartoffeln	Kartoffel-Karottenstampf ^{16,17,19} mit Petersile und Geflügelfrikadelle ^{11a} 	Spätzle ^{11a,13} mit vegetarischer Gemüse-Rahmbratensauce ^{16,19}
Dessert		Obst	Stippmilch ¹⁷	Obst	Dessert

GastroService

Ihre Ansprechpartner freuen sich auf Ihren Anruf:
Frau Buddendick, Frau Arians , Herr Tesic und Herr Remuß

Marco Remuß (Hotelmeister, IHK)

Küche: 02536 - 34 88 688

Mo- Fr: erreichbar von 06:00 bis 14:00 Uhr

eMail: bestellung@gastro-service-remuss.de



Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten

Speisekarte Clemensschule



vom 13.01. bis 17.01.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise					
Menü I	Kartoffeleintopf ¹⁹ aus Bio-Kartoffeln  und Brot ^{11a,b}	Gemüse-Knusperstäbchen ^{11a,13,17} mit Bio-Kartoffeln  und Tomatensalsa ¹⁹ (mild,kalt)	Vegetarisches Gemüsefrikassee ^{16,19} (Erbsen,Möhren,Blumenkohl) mit Bio-Reis 	Kaiserschmarrn ^{11a,13,17} mit Apfelmus ³	Nudeln ^{11a} mit Bolognesesauce  Rind)
Dessert	Obst	Kirschjoghurt ¹⁷	Quark-Vanillecreme ^{1,17}	Obst	Dessert

GastroService

Ihre Ansprechpartner freuen sich auf Ihren Anruf:
Frau Buddendick, Frau Arians , Herr Tesic und Herr Remuß

Marco Remuß (Hotelmeister, IHK)

Küche: 02536 - 34 88 688

Mo- Fr: erreichbar von 06:00 bis 14:00 Uhr

eMail: bestellung@gastroservice-remuss.de

Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten

Speisekarte Clemensschule



vom 20.01. bis 24.01.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise					
Menü I	Brokkolicremesuppe ^{16,19} mit Bio-Kartoffelwürfeln und Brot ^{11a,b} 	Chicken-Nuggets ^{11a,17,19} mit Petersilienkartoffeln aus Bio-Kartoffeln und Kraut-Möhrensalat ^{1,2,9,17,20} (Coleslaw)  	Nudeln ^{11a} mit Tomatensauce ¹⁹	Chilli sin Carne ¹⁹ mit Bio-Reis 	Vielfältiges Wintergemüse ¹⁹ mit Dipp ^{17,19} und Röstiecken
Dessert	Obst	Naturjoghurt ¹⁷ mit Streusel ¹	Obst	Schokopudding ¹⁷	Dessert

GastroService

Ihre Ansprechpartner freuen sich auf Ihren Anruf:
Frau Buddendick, Frau Arians, Herr Tesic und Herr Remuß

Marco Remuß (Hotelmeister, IHK)

Küche: 02536 - 34 88 688

Mo- Fr: erreichbar von 06:00 bis 14:00 Uhr

eMail: bestellung@gastroservice-remuss.de


Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten

Speisekarte Clemensschule



vom 27.01. bis 31.01.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise					
Menü I	Spaghetti ^{11a} mit Paprika-Tomaten-Rahmsauce ^{16,19}	Lauch-Käsesuppe ^{1,16,17,19} mit Kartoffelwürfeln und Brot ^{11a,b}	Bratwurstscheiben ⁶ (Geflügel) in pürierter Gemüse-Bratensauce mit Bio-Kartoffeln  	Vegetarische Nuggets ^{11a,c,17} mit Kartoffelsalat ^{1,2,9,11a,13,17,20}	Möhren-Kartoffel-Auflauf ^{16,17,19}
Dessert	Obst	Pfirsichjoghurt ¹⁷	Obst	Grießpudding ^{11a,17}	Dessert

GastroService

Ihre Ansprechpartner freuen sich auf Ihren Anruf:
Frau Buddendick, Frau Arians, Herr Tesic und Herr Remuß

Marco Remuß (Hotelmeister, IHK)

Küche: 02536 - 34 88 688

Mo- Fr: erreichbar von 06:00 bis 14:00 Uhr

eMail: bestellung@gastro-service-remuss.de

Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten