



Speisekarte Clemensschule



vom 03.03. bis 07.03.2025

	Rosenmontag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	/			Rohkost	
Menü I			Zartweizen ^{11a} mit Hähnchengeschnetzeltem ^{16,19} 	Vegetarische Bratwurst ^{11a,13,16,19,20} mit vegetarischer Rahmgemüsebratensauce ^{16,19,20} und Bio-Reis und Ketchup	Tomatisierter bunter Reis- Gemüse-Eintopf ¹⁹ aus Bio- Reis  mit Paprika, Mais und Gemüsewürfeln und Brot ^{11a,b}
Dessert			Obst		Obst

GastroService

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 10.03. bis 14.03.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rohkost		Rohkost		
Menü I	Kartoffelpüree ¹⁷ mit vegetarischen Klopsen ^{11a,13,16,19} in Kräutersauce ^{16,19}	Kartoffeln mit Gemügestäbchen ^{11a,13,17} und Dipp ^{17,19}	Gyros  geschneitztes ^{16,19} (Geflügel) nach Art des auses mit Bio-Reis 	Couscous ^{11a} mit Bouillon- Gemüse ¹⁹ , Gemüsenuggets ^{11a,c,17} und Tomatendipp ^{17,19}	Klare Gemüsesuppe ¹⁹ mit Nudeln ^{11a} und Brot ^{11a,b}
Dessert		Obst		Obst	Eis ^{1,17}

GastroService

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 17.03. bis 21.03.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		Rohkost		Rohkost	
Menü I	Partyfrikadellen ^{11a,13,20} (Geflügel) in bunter Paprikasauce ¹⁹ mit Nudeln ^{11a} 	Kartoffelfrischkäse- Taschen ¹⁷ mit Tomatenreis ¹⁹ und Dipp ^{17,19}	Pfannekuchen ^{11a,13,17} (ungesüßt) mit Apfelmus ³	Kartoffelpüree ¹⁷ mit buntem Gemüse ¹⁹ und Bechamelsauce ^{16,19}	Westfälischer Kartoffeleintopf ¹⁹ aus Bio- Kartoffeln mit Brot ^{11a,b} 
Dessert	Obst		Obst		Eis ^{1,17}

GastroService

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 24.03. bis 28.03.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rohkost		Rohkost		
Menü I	Spätzlepfanne ^{11a,13} mit Erbsen und Rahmbratensauce ^{16,19,20} (vegetarisch)	Nudeln ^{11a} mit Gemüsebolognesesauce ¹⁹	 Currywurst ⁸ (Geflügel) mit Schwenkkartoffeln	Vegetarische Klopse Königsberger Art ^{11a,13,16,19,20} mit Bio-Kartoffeln 	Linseneintopf ¹⁹ mit Bio-Kartoffelwürfeln und Brot ^{11a,b} 
Dessert		Obst		Obst	Eis ^{1,17}

GastroService

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