

Speisekarte Clemensschule

vom 08.09. bis 12.09.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rohkost				
Menü I	Kaiserschmarrn ^{11a,13,17} mit Vanillesauce ^{1,17}	Fischstäbchen ^{11a,14} mit Bio-Kartoffeln ^{BIO} und Ziemoulade ^{17,20}	Pilawreis ¹⁹ mit Gemüseteller und Paprikasahnesauce ^{16,19}	Tomatensuppe mit Frischkäse ¹⁷ , Gemüsewürfeln ¹⁹ und Nudeln ^{11a} , dazu hausgemachtes Brot ^{11a,b}	Spaghetti/Nudeln ^{11a} mit Linsenbolognesesauce ¹⁹
Dessert	Obst	Naturjoghurt ¹⁷ mit Streuseln ¹	Obst	Zitronen-Joghurt-Creme ^{2,17}	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 15.09. bis 19.09.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rohkost		Salat ^{3,19,20,22}		
Menü I	Pfannekuchen ^{11a,13,19} mit Apfelmus ³	Bio Reis mit vegetarischer Bratensauce ^{1,19,20} und Gemüsefrikadelle ^{11a,13}	Hackbällchen ^{11a,13} (Geflügel) in Tomatensauce ¹⁹ mit Bio-Kartoffeln 	 Linseneintopf ¹⁹ mit Bio-Kartoffeln und hausgemachtem Brot ^{11a,b}	Käsespätzle ^{11a,13,17} mit Ketchup ³ und Erbsen Möhren
Dessert		Erdbeerjoghurt ¹⁷		Schokopudding ¹⁷ mit Vanillesauce ^{1,17}	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 22.09. bis 26.09.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise					
Menü I	Chicken-Nuggets ^{11a,17,19} (Geflügel) mit  Bio-Reis mit  Gemüsewürfeln ¹⁹ und Tomatensauce ¹⁹	Kartoffelklöße ^{11a,13} mit Möhren dazu Bratensauce ¹⁹ und Salat ^{3,19,20,22}	Brokkoli- Käsesuppe ^{1,16,17,19} mit Gemüsewürfeln ¹⁹ und hausgemachtem Brot ^{11a,b}	 Kartoffel- Möhrendurcheinander mit Bockwurst ^{2,3,8} (Geflügel)	Tortellin ^{i11a,13,17} mit Tomatensauce ¹⁹
Dessert	Obst	Kirschjoghurt ¹⁷	Obst	Wackelpudding ¹ mit Vanillesauce ^{1,17}	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 29.09. bis 03.10.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	<u>Tag der deutschen Einheit</u>
Vorspeise					
Menü I	Tellerrösti mit buntem Gemüse ¹⁹ und Dipp ^{17,19}	Eiomelette ^{13,17} mit Kartoffeln und Spinat ¹⁶	 Hühnerfrikassee ^{16,19} mit Erbsen und Bio-Rei ⁶	Große, geschälte Kartoffel mit Kräuterquark ^{17,19} und Salat ^{3,19,20,22}	
Dessert	Obst	Birnenjoghurt ¹⁷	Obst	Buttermilch-Quark-Dessert 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