

Speisekarte Clemensschule



vom 30.09. bis 04.10.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Tag der Deutscheinheit	Freitag
Vorspeise				/	
Menü I	Bio-Vollkornrösti ^{11a,b,d,13,19} mit Schwenkkartoffeln aus Bio-Kartoffeln und Gemüse-Quark Dip ^{17,19}	Gewürzter Reis (mild, ohne Kräuter) mit vegetarischen Kloppen ^{11a,13,16} und Kräutersauce ^{11a,16,17,19}	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Champignons und Möhrenwürfeln ^{11a,16,17,19} , dazu Bio-Reis		Tomatensuppe ^{11a} mit Gemüsewürfeln ¹⁹ , Bio-Reis und Brot ^{11a,b}
Dessert	Obst	Naturjoghurt ¹⁷ mit Cerialien ^{11a-d,15,18a-h,21} (nicht für Einrichtungen mit Nuss-Allergien)	Obst		Eis ^{1,17}

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 07.10. bis 11.10.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise					
Menü I	Gemüseragout ^{11a,16,17,19} mit Petersilienkartoffeln	Gemüsefrikadelle ^{11a,13} mit Schwenkkartoffeln aus Bio-Kartoffeln mit Ketchup ^{1,2}	Backfisch ^{11a,14} mit Bio- Kartoffeln und Salat ^{19,20}	Nudelauf ^{11a,16,17,19} mit Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Möhren) ¹⁹ und Käse überbacken	Pfannkuchen ^{11a,13,17} (ungesüßt) mit Apfelmus ³
Dessert	Obst	Kirschjoghurt ¹⁷	Obst	Vanillepudding ^{1,17}	Eis ^{1,17}

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

Herbstferienbetreuung

Speisekarte Clemensschule



vom 14.10.2024. bis 18.10.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise					
Menü I	Kartoffelpüree ¹⁷ mit Gemüsefrikadelle ^{11a,17} und Sauerkraut	Chicken-Nuggets ^{11a,17,19} mit Tomaten- Gemüsereis ¹⁹	Buntes Gemüse ¹⁹ mit Bio- Kartoffeln und Sauce Hollandaise ^{11a,13,17,16,19}	Kartoffelsuppe aus Bio- Kartoffeln mit Gemüsewürfeln ¹⁹ und Brot ^{11a,b}	Kaiserschmarrn ^{11a,13,17} mit Vanillesauce ^{1,17} (kalt)
Dessert	Obst	Naturjoghurt ¹⁷ mit Streuseln ¹	Obst	Milchreis ¹⁷	Eis ^{1,17}

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