

Speisekarte Clemensschule



vom 02.09. bis 06.02.09.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise					
Menü I	Schnitzel ^{11a} (Geflügel) mit Bio-Reis und Paprikasauce ^{11a,19}	Bio-Nudeln ^{11a} mit rotem Tomaten-Paprika Pesto ^{11a,19} (heiß)	Bio-Reis mit Tomatensauce ^{11a,19} und Gemüseschnitzel ^{11a,d}	Gebundene Gemüsesuppe ^{16,17,19} mit Bio-Kartoffeln und Brot ^{11a,b}	Maultaschen-Auflauf ^{11a,13,16,17,19} mit Kräutersauce ^{11a,17} und Käse überbacken
Dessert	Obst	Obst	Naturjoghurt ¹⁷ mit Cerialien ^{11a,b,c,d}	Wackelpudding mit Vanillesauce ^{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

Speisekarte Clemensschule



vom 09.09. bis 13.09.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise					
Menü I	Tortellini ^{11a,13,17} (vegetarisch) mit vegetarischem Paprikageschnetzeltem ^{11a} , ¹⁹	Bio-Reis mit feinen Gemüsewürfeln ¹⁹ mit Gemügestäbchen ^{11a,13,17} und Kräterrahmsauce ^{11a,16,17}	Kartoffelcremesuppe ^{16,17} mit Gemüsewürfeln ¹⁹ , Bio- Kartoffeln und Brot ^{11a,b}	Bio-Spaghetti ^{11a} in Tomaten-Gemüse- Hackfleischsauce ^{11a,19} (Rind)	Pfannkuchen ^{11a,13,17} (ungesüßt) mit Apfelmus ³
Dessert	Obst	Erdbeerjoghurt 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@gastroservice-remuss.de



Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten

Speisekarte Clemensschule



vom 16.09. bis 20.09.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise					
Menü I	Gnocchi ^{11a,13} mit mediteraner Gemüsesauce ^{11a,19}	Gemüsebratwurst ^{11a,13,19} mit Kartoffelpüree ¹⁷ und Salat ²⁰	Käsespätzle ^{11a,13,17} mit Möhrengemüse und vegetarischer Bratensauce ^{11a,16,17,19,20}	Backfisch ^{11a,14} mit Rahmspinat ^{11a,16} und Bio-Kartoffeln	Linsen-Tomatensuppe mit Bio-Kartoffeln, Gemüsewürfeln ¹⁹ und Brot ^{11a,b}
Dessert	Kirschjoghurt ¹⁷	Obst	Schokopudding ¹⁷	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 23.09. bis 27.09.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise					
Menü I	Bio-Penne ^{11a} mit Arrabiata-Sauce ^{11a,19} (mild)	Erbsensuppe ¹⁹ mit Bio-Kartoffelwürfeln und Brot ^{11a,b}	Bio-Nudeln ^{11a} mit Gemüsebolognesesauce ^{1a, 19}	Hühnerfrikassee ^{11a,16,17,19} mit Erbsen und Bio-Reis	Kaiserschmarrn ^{11a,13,17} mit Vanillesauce ^{1,17}
Dessert	Waldfruchtquark ¹⁷	Obst	Stippmilch ¹⁷	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