















Stattküche
Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 15.01. bis 19.01.2018

Grundschulen Recklinghausen

	Menü A		Menü B	
Montag	Gurkensalat mit Dilldressing ^{B,Sn} Hähnchenschnitzel ^{Ei,G1,M} mit Zigeunersoße ^{B,G1} Röststücken Aprikosenjoghurtspeise ^M		Gurkensalat mit Dilldressing ^{B,Sn} Spinat-Ricotta-Tortellini ^{Bi,G1,M} mit Tomatensoße ^{G1} Aprikosenjoghurtspeise ^M	
Dienstag	Eisbergsalat mit Honig-Senf-Dressing ^{B,Sn} Pizza „Salami“ ^{H2,3,5,7,G1,M} B2: Pizza „Margherita“ ^{H2,G1,M} Beerenquark ^M	 	Eisbergsalat mit Honig-Senf-Dressing ^{B,Sn} Wokgemüse ^{G1,5} mit süß-saurer Soße ^B (mit Paprika, Zucchini, Bambus, Chinakohl und Zwiebeln) Naturreis Beerenquark ^M	
Mittwoch	Gemischte Blattsalate mit Basilikumdressing ^{B,Sn} Rinderhackfrikadelle ^{B,Ei,G1,Sn} (mit Brokkoli) mit Tomatensoße ^{G1} BIO -Kartoffeln Pudding mit Vanillegeschmack ^{2,M}		Gemischte Blattsalate mit Basilikumdressing ^{B,Sn} Weizen-Gemüse-Schnitte ^{B,Ei,G1,GS,M,Sn} (aus BIO -Weizen) mit Tomatensoße ^{G1} BIO -Kartoffeln Pudding mit Vanillegeschmack ^{2,M}	
Donnerstag	Farmersalat ^{2,B,E,G1,M,SS,Sn} (mit Weißkohl, Möhre, Mais, Sellerie und Porree)  Seelachsfilet ^{E,F,G1,M} (mehliert) mit Remoulade ^{2,B,E,F,G1,M,Sn} BIO -Kartoffeln Frischobst ^O		Farmersalat ^{2,B,E,G1,M,SS,Sn} (mit Weißkohl, Möhre, Mais, Sellerie und Porree) Cannelloni ^{Bi,G1,M} mit Spinat-Ricotta-Füllung ^M in Tomatensoße ^{G1} mit Käse ^{2,M} Frischobst ^O	
Freitag	Balkangemüse ² (Erbsen, Möhren, Paprika, Bohnen, Mais) Currywurstscheiben ⁷ in Soße ^{B,Sn,G1} Kartoffelwedges ^{G1} 1 Berliner ^{Ei,G1,M}		Rohkost ² BIO -Vollkornnudeln ^{G1} „Arrabiata“ ^{H,G1} (mit Tomaten, Zucchini, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch) 1 Berliner ^{Ei,G1,M}	

vollw = vollwertig, 2= Farbstoffe, 3= Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7= Phosphat, 8= Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch (nahezu grätenfrei), G = Glutenhaltiges Getreide, G1= Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Grünkern, G5 = Hafer, G6 = Dinkel, K = Krebstiere, M = Milch/Laktose, N = Schalenfrüchte, N1 = Mandeln, N2 = Haselnüsse, N3 = Walnüsse, N4 = Cashewnüsse, S = Sellerie, Se = Sesam, Sj = Soja, Sn = Senf, Sw= geschwefelt, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



DGE-zertifizierte
Menülinie

Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-012













Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 22.01. bis 26.01.2018

Grundschulen Recklinghausen

	Menü A		Menü B	
Montag	Apfel-Möhren-Frischkost ^{B,Sn} Geflügelstreifen „Stroganoff Art“ ^{H,G1,Sn} (mit Zwiebeln und Gurke) Reis Frischobst ^O		Apfel-Möhren-Frischkost ^{B,Sn} Veg. Frühlingsrolle ^{EE,G1,M,SS,Sn} mit Tomaten-Teriyaki-Soße ^{G1,S} Reis Frischobst ^O	
Dienstag	Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Soße ^{B,M,Sn} Hähnchenbrustfilet (natur) mit Paprikarahmsauce ^{G1,M} BIO -Kartoffeln 1 Donut ^{2,5,E,G1,MS}		Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Soße ^{B,M,Sn} Pasta alla Casa ^{2,G1,M} (mit Erbsen, Tomaten und Käse) 1 Donut ^{2,5,E,G1,MS}	
Mittwoch	Erbsen-Möhren-Gemüse ² Fischstäbchen ^{E,F,G1,M,SS} mit Petersiliensoße ^{G1,M} Kartoffelbrei ^{2,M} Kompott ⁵		Gemüsesalat ^{2,B,E,G1,M,Sn} (mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais) Farfalle ^{G1} mit Romasoße ^{G1,M} (sahnige Tomatensoße) Kompott ⁵	
Donnerstag	Eisbergsalat mit Thousand-Island-Dressing ^{2,B,E,G1,M,Sn} Spaghetti ^{G1} „Bolognese“ ^{H,G1,S} mit Rinderhack Apfel-Zimt-Quark ^{5,M}		Eisbergsalat mit Thousand-Island-Dressing ^{2,B,E,G1,M,Sn} Gemüsestäbchen ^{B,E,G1,GS,M,Sn} (mit BIO -Getreide) mit heller Thymiansauce ^{G1,M} Naturreis Apfel-Zimt-Quark ^{5,M}	
Freitag	Rotkohl ⁶ Putenbraten mit Braten-Senf-Soße ^{B,G1,Sn} Schmorkartoffeln Milchreis ^M mit Zimt und Zucker		Rohkost ² Kartoffelauflauf ^{2,E,M} "Holländisch" (mit BIO -Kartoffeln, Blumenkohl und Möhren) Milchreis ^M mit Zimt und Zucker	

vollw = vollwertig, 2 = Farbstoffe, 3 = Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7 = Phosphat, 8 = Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch (nahezu grätenfrei), G = Glutenhaltiges Getreide, G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Grünkern, G5 = Hafer, GG = Dinkel, K = Krebstiere, M = Milch/Laktose, N = Schalenfrüchte, N1 = Mandeln, N2 = Haselnüsse, N3 = Walnüsse, N4 = Cashewnüsse, S = Sellerie, Se = Sesam, Sj = Soja, Sn = Senf, Sw = geschwefelt, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



DGE-zertifizierte
Menülinie

Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-012

Änderungen vorbehalten














Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN vom 29.01. bis 02.02.2018

Grundschulen Recklinghausen

	Menü A		Menü B	
Montag	Geschmorte Prinzessbohnen ² mit Zwiebeln Geflügelfleischkäse ^{3,5,7} mit Bratensoße ^{B,G1,Sn} Kartoffelbrei ^{2,M} Aprikosen-joghurtspeise ^M		Geschmorte Prinzessbohnen ² mit Zwiebeln Linsenröllchen ^{E,G1,G5,M} mit Soße ^{B,G1,Sn} Kartoffelbrei ^{2,M} Aprikosen-joghurtspeise ^M	
Dienstag	Rohkost ⁴ Hamburger ^{B,E,G1,Se,S,Sn} (mit Rindfleisch) mit Kartoffelwedges ^{G1} Frischobst ²		Gurken-Tomaten-Salat ^{B,Sn} mit Kresse Reisauflauf „Gyros Art“ ^{M,2,M} (mit Paprika, Erbsen, Tomaten und Hirtenkäse) Frischobst ²	
Mittwoch	Erbsengemüse Rinderhackfrikadelle ^{B,E,G1,Sn} mit Zigeunersoße ^{B,G1} BIO -Kartoffeln Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) +Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}		Rohkost ⁴ Milchreis ^M mit Apfel-Kirsch-Kompott ⁵ Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) +Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}	
Donnerstag	Weißkohl-Ananas-Salat ^{B,Sn} Hähnchenschnitzel ^{E,G1,M} „Jäger Art“ mit Champignonsrahmsoße ^{G1,M} Kroketten ^{E,G1} Frischobst ²		1 Brötchen ^{G1} Linseneintopf ^{B,S,Sn} (BIO -Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) B1 : vegetarisch B2 : mit Geflügelwürstchen ^{3,5,7} Frischobst ²	 
Freitag	Mischsalat ^{2,B,E,G1,M,Sn} (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) Tagliatelle ^{G1} mit Lachs-Krabben-Soße ^{E,G1,K,M} Exotische Quarkspeise ^{B,M} (mit Bananen, Ananas und Kokosraspeln)		Rohkost ⁴ Gemüsetopf „Indisch“ ^{H,B,G1,M} mit Möhren, Erbsen und Bohnen Reis Exotische Quarkspeise ^{B,M} (mit Bananen, Ananas und Kokosraspeln)	

vollw = vollwertig, 2= Farbstoffe, 3= Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7= Phosphat, 8= Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch (nahezu grätenfrei), G = Glutenhaltiges Getreide, G1= Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Grünkern, G5 = Hafer, G6 = Dinkel, K = Krebstiere, M = Milch/Laktose, N = Schalenfrüchte, N1 = Mandeln, N2 = Haselnüsse, N3 = Walnüsse, N4 = Cashewnüsse, S = Sellerie, Se = Sesam, Sj = Soja, Sn = Senf, Sw= geschwefelt, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-012