














# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## SPEISEPLAN vom 23.04. bis 27.04.2018 Grundschulen Recklinghausen

	Menü A		Menü B	
Montag	Geschmorte Prinzessbohnen <sup>2</sup> mit Zwiebeln  Geflügelfleischkäse <sup>3,5,7</sup> mit Bratensoße <sup>B,G1,Sn</sup> Kartoffelbrei <sup>2,M</sup>  Aprikosen- joghurtspeise <sup>M</sup>		Geschmorte Prinzessbohnen <sup>2</sup> mit Zwiebeln  Linsenröllchen <sup>B,EG1,GS,M,Sn</sup> mit Soße <sup>B,G1,Sn</sup> Kartoffelbrei <sup>2,M</sup>  Aprikosen- joghurtspeise <sup>M</sup>	
Dienstag	Rohkost <sup>4</sup>  Hamburger <sup>B,EG1,Se,Sj,Sn</sup> (mit Rindfleisch) mit Kartoffelwedges <sup>G1</sup>  Frischobst <sup>0</sup>		Rohkost <sup>4</sup>  veg. Hamburger <sup>B,EG1,S,Se,Sj,Sn</sup> (mit Bratling) Kartoffelwedges <sup>G1</sup>  Frischobst <sup>0</sup>	
Mittwoch	Erbsengemüse <sup>2</sup>  Rinderhackfrikadelle <sup>B,EG1,Sn</sup> mit Zigeunersoße <sup>B,G1</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln  Götterspeise <sup>2</sup> (mit Gelatine vom Rind) +Soße mit Vanillegeschmack <sup>2,M</sup>		Rohkost <sup>4</sup>  Nudelauflauf „Griechische Art“ <sup>4,2,G1,M</sup> mit Paprika, Zwiebeln und Hirtenkäse  Götterspeise <sup>2</sup> (mit Gelatine vom Rind) +Soße mit Vanillegeschmack <sup>2,M</sup>	
Donnerstag	Kopfsalat mit süßer Joghurttunke <sup>B,M,Sn</sup>  Hähnchenschnitzel <sup>B,EG1,M</sup> „Jäger Art“ mit Champignons- rahmsoße <sup>G1,M</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln  Bananenquark <sup>M</sup>		1 Brötchen <sup>G1</sup>  Linseneintopf <sup>B,S,Sn</sup> ( <b>BIO</b> -Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) <b>B1</b> : vegetarisch <b>B2</b> : mit Geflügelwürstchen <sup>3,5,7</sup>	 
Freitag	Mischsalat <sup>2,B,EG1,M,Sn</sup> (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.)  Tagliatelle <sup>G1</sup> mit Lachs- Krabben-Soße <sup>F,G1,K,M</sup>  Exotische Quarkspeise <sup>B,M</sup> (mit Bananen, Ananas und Kokosraspeln)		Rohkost <sup>4</sup>  Gemüsetopf „Indisch“ <sup>B,EG1,M</sup> mit Möhren, Erbsen und Bohnen Reis  Exotische Quarkspeise <sup>B,M</sup> (mit Bananen, Ananas und Kokosraspeln)	

vollw = vollwertig, 2= Farbstoffe, 3= Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7= Phosphat, B= 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













# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## Speiseplan vom 30.04. – 04.05.2018

### Grundschulen Recklinghausen

	<b>Menü A</b>		<b>Menü B</b>	
Montag	Möhrengemüse <sup>2</sup>  Mar. Putenbrustfiletscheibe <sup>8,Sn</sup> mit Senfsoße <sup>G1,M,Sn</sup> <b>BIO-Kartoffeln</b> <sup>BIO</sup>  Frischobst <sup>3</sup>		Möhrengemüse <sup>2</sup>  Gemüsefrikadelle <sup>B,E,G1,M,Sn</sup> mit Braten-Senf-Soße <sup>R,G1,Sn</sup> <b>BIO-Kartoffeln</b> <sup>BIO</sup>  Frischobst <sup>3</sup>	
Dienstag			<b>Tag der Arbeit</b>  <b>01. Mai</b>	
Mittwoch	Rohkost <sup>4</sup>  Pizza „Geflügelschinken“ <sup>4,2,3,5,7,G1,M</sup>  Schwarzwälder Kirschquark <sup>M</sup>		Rohkost <sup>4</sup>  Pizza „Margherita“ <sup>4,G1,M</sup>  Schwarzwälder Kirschquark <sup>M</sup>	
Donnerstag	Eisbergsalat <sup>5,8,Sn</sup> mit Möhre und Apfel   Seelachsfilet <sup>E,F,G1,M</sup> (paniert) mit Remoulade <sup>2,8,B,F,G1,M,Sn</sup> <b>BIO-Kartoffeln</b> <sup>BIO</sup>  Frischobst <sup>3</sup>		Eisbergsalat <sup>5,8,Sn</sup> mit Möhre und Apfel  <b>BIO-Vollkornnudeln</b> <sup>G1</sup> „Arrabiata“ <sup>4,G1</sup> (mit Tomaten, Zucchini, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch)  Frischobst <sup>3</sup>	
Freitag	Mischsalat <sup>2,8,B,E,G1,M,Sn</sup> (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.)  Putenbrust- geschnetztes <sup>8,G1,M</sup> „Leipziger Art“ (mit Erbsen, Möhren, Spargel) <b>BIO-Vollkornnudeln</b> <sup>BIO</sup>  Westf. Stippmilch <sup>G1,M</sup> (Quark mit Zwieback)		Mischsalat <sup>2,8,B,E,G1,M,Sn</sup> (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.)  Frische Zucchini-Pilz- Pfanne in Kräutersoße <sup>G1,M</sup> <b>BIO-Vollkornnudeln</b> <sup>BIO</sup>  Westf. Stippmilch <sup>G1,M</sup> (Quark mit Zwieback)	

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

Änderungen vorbehalten