














Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## Speiseplan vom 03.12. – 07.12.2018

### Grundschulen Recklinghausen Cook&Chill

	Menü A		Menü B	
Montag	Gurkensalat mit Dilldressing <sup>B,Sn</sup>  Hähnchenschnitzel <sup>G1</sup> (paniert) mit Zigeunersoße <sup>B,G1,S</sup> Röstiecken <sup>S</sup>  Aprikosen-joghurtspeise <sup>M</sup>		Gurkensalat mit Dilldressing <sup>B,Sn</sup>  Spinat-Ricotta-Tortellini <sup>7E,G1,M</sup> mit Tomatensoße <sup>G1</sup>  Aprikosen-joghurtspeise <sup>M</sup>	
Dienstag	Eisbergsalat mit Honig-Senf-Dressing <sup>B,Sn</sup>  Hot Dog <sup>3,5,7,B,E,G1,M,Sn</sup> (Geflügelwürstchen <sup>3,5,7</sup> im Brötchen <sup>G1</sup> ) Kartoffelwedges <sup>G1</sup>  Waldbeeren-joghurtspeise <sup>M</sup>		Eisbergsalat mit Honig-Senf-Dressing <sup>B,Sn</sup>  Wokgemüse <sup>G1,Sj</sup> mit süß-saurer Soße <sup>B</sup> (mit Paprika, Zucchini, Bambus, Chinakohl und Zwiebeln) Naturreis  Waldbeeren-joghurtspeise <sup>M</sup>	
Mittwoch	Paprika-Mais-Gurken-Salat <sup>B,Sn</sup>  Rinderhackfrikadelle <sup>B,E,G1,Sn</sup> (mit Brokkoli) mit Tomatensoße <sup>G1</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln  Frischobst <sup>O</sup>		Paprika-Mais-Gurken-Salat <sup>B,Sn</sup>  Weizen-Gemüse-Schnitte <sup>B,E,G1,G5,M,Sn</sup> (aus <b>BIO</b> -Weizen) mit Tomatensoße <sup>G1</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln  Frischobst <sup>O</sup>	
Donnerstag	Farmersalat <sup>2,B,E,G1,M,SSn</sup> (mit Weißkohl, Möhre, Mais, Sellerie und Porree)   Seelachsfilet <sup>E,F,G1,M</sup> (mehliert) mit Remoulade <sup>2,B,E,F,G1,M,Sn</sup> <b>BIO</b> -Kartoffeln  Pudding mit Vanillegeschmack <sup>2,M</sup>		Farmersalat <sup>2,B,E,G1,M,SSn</sup> (mit Weißkohl, Möhre, Mais, Sellerie und Porree)  Cannelloni <sup>7E,G1,M</sup> mit Spinat-Ricotta-Füllung <sup>M</sup> in Tomatensoße <sup>G1</sup> mit Käse <sup>2,M</sup>  Pudding mit Vanillegeschmack <sup>2,M</sup>	
Freitag	Balkangemüse <sup>2</sup> (Erbsen, Möhren, Paprika, Bohnen, Mais)  Currywurstscheiben <sup>7</sup> in Soße <sup>B,S,G1</sup> Nudeln <sup>G1</sup>  1 Berliner <sup>2,E,G1,M</sup>		Rohkost <sup>1</sup>  <b>BIO</b> -Vollkornnudeln <sup>G1</sup> „Arrabiata“ <sup>H,G1</sup> (mit Tomaten, Zucchini, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch)  1 Berliner <sup>2,E,G1,M</sup>	

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