














Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 16.10. – 20.10.2017

Grundschulen Recklinghausen

| | Menü A | | Menü B | |
|------------|--|---|--|--|
| Montag | Mex. Gurkensalat ^{8,Sn} (mit Gurken, Kidneybohnen, Mais und Schnittlauch) Lasagne „Bolognese“ ^{4,8,E,G1,M,S} (mit Rinderhack) Frischobst ³ |  | Mex. Gurkensalat ^{8,Sn} (mit Gurken, Kidneybohnen, Mais und Schnittlauch) Blumenkohl-Möhren- Curry ^{G1,M} (Gemüsecurry mit Blumenkohl, Zucchini und Kichererbsen) Naturreis Frischobst ³ |  |
| Dienstag | Waldorfsalat ^{2,8,E,G1,M,N3,5,Sn} (mit Sellerie, Apfel, Ananas und Walnüsse) Putenrostbratwurst ^{5,7} mit Balkansoße ^{8,G1} Reis Pflaumen-Zimt- Joghurtspeise ^M |  | 1 Brötchen ^{G1} Bauernsuppe ⁵ (mit BIO -Kartoffeln, Möhren, Zucchini, Sellerie und Lauch) B1 : vegetarisch B2 : mit Geflügelwürstchen ^{3,5,7} Pflaumen-Zimt- Joghurtspeise ^M |   |
| Mittwoch | Geschmorte Prinzessbohnen ² mit Zwiebeln Geflügelgeschnetzeltes „Westfälisch“ ^{4,8,G1,Sn} mit Spitzkohl und Möhren BIO -Kartoffeln Grießpudding ^{G1,M} mit Beerensoße |  | Gemüsesalat ^{2,8,8,E,G1,M,Sn} (mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais) Ravioli ^{E,G1,M} mit Spinat- Ricotta-Füllung mit Tomaten-Soße ^{G1,M} Grießpudding ^{G1,M} mit Beerensoße |  |
| Donnerstag | Bunter Krautsalat ^{8,Sn} (mit grüner Paprika und Möhre) Hähnchennuggets ^{7,G1} mit Barbecuesoße ^{8,G1} Reis Frischobst ³ |  | Bunter Krautsalat ^{8,Sn} (mit grüner Paprika und Möhre) Gemüsenuggets ^{G1,M} mit Barbecuesoße ^{8,G1} Reis Frischobst ³ |  |
| Freitag | Mischsalat ^{2,8,8,E,G1,M,Sn} (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) Seelachsfilet ^{E,G1,M} (mehliert) mit Remoulade ^{2,8,8,E,G1,M,Sn} BIO -Kartoffeln Rote Grütze + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M} |  | Mischsalat ^{2,8,8,E,G1,M,Sn} (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) Anatolischer Gemüseauflauf ^{2,G1,M} (mit Weißkohl, Tomaten und Hirtenkäse) mit Reis Rote Grütze + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,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

Änderungen vorbehalten

Speiseplan vom 23.10. – 27.10.2017

Grundschulen Recklinghausen

| | Menü A | | Menü B | |
|------------|--|---|---|--|
| Montag | Rohkost ^R  Fischauflauf „Popeye“ ^{G2,E,M} mit Seelachs, Kartoffeln und Spinat Donut ^{2,5,E,G1,M,Sj} |  | Rohkost ^R Spirellis ^{G1} mit Tomaten-Basilikum-Pesto Donut ^{2,5,E,G1,M,Sj} |  |
| Dienstag | Weißkohl-Ananas-Salat ^{3,Sn} Frischkäsepfanne ^{G1,M} (Hähnchenbruststreifen mit Paprika) BIO-Vollkornnudeln ^{G1} Frischobst ^D |  | Weißkohl-Ananas-Salat ^{3,Sn} Gemüsecurry ^{G1,M} (mit Blumenkohl, Möhren, Ananas und Kokossoße) Reis Frischobst ^D |  |
| Mittwoch | Bunter Bohnensalat ^{3,Sn} (mit weißen Bohnen, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Mais) Geflügelbockwurst ^{2,5,7} mit Soße ^{8,Sn} Stampfkartoffeln ² Schokoladenpudding ^M |  | 1 Brötchen ^{G1} Kartoffel-Möhren-Suppe (mit BIO -Kartoffeln) B1: vegetarisch B2: mit Geflügelwürstchen ^{3,5,7} Schokoladenpudding ^M |   |
| Donnerstag | Erbsen-Möhrengemüse ² Rinderhackfrikadelle ^{8,E,G1,M} in Romasoße ^{G1,M} Kartoffelgratin ^M Frischobst ^D |  | Rohkost ^R Linsenbolognese ^{2,E,G1} mit Bandnudeln ^{G1} Frischobst ^D |  |
| Freitag | Mischsalat ^{2,8,E,G1,M,Sn} (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) Truthahngulasch ^{8,G1} „Schaschlik Art“ (mit Paprika und Zwiebeln) Nudeln ^{G1} Milchreis ^M mit Zimt und Zucker | | Mischsalat ^{2,8,E,G1,M,Sn} (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) Zigeunertopf ^{G1,S,Sj} (mit BIO-Tofu, Gurke, Paprika, Tomaten, Sellerie und Zwiebeln) BIO-Vollkornnudeln ^{G1} 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, 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

Änderungen vorbehalten

Speiseplan vom 30.10. – 03.11.2017

Grundschulen Recklinghausen

| | Menü A | | Menü B | |
|------------|--|---|---|---|
| Montag | Gurkensalat mit Dilldressing ^{B,Sn} Hähnchenschnitzel ^{E,G1,M} mit Zigeunersoße ^{G1} Reis Aprikosenjoghurtspeise ^M |  | Gurkensalat mit Dilldressing ^{B,Sn} Spinat-Ricotta-Tortellini ^{E,G1,M} mit Tomatensoße ^{G1} Aprikosenjoghurtspeise ^M |  |
| Dienstag | Reformationstag | | | |
| Mittwoch | Allerheiligen | | | |
| Donnerstag | 1 Brötchen ^{G1} Gulaschsuppe ^{G1} (Paprika, Champignons, Kartoffeln) mit Rindfleisch Frischobst ^O |  | Rohkost ^R Wokgemüse ^{G1,S} mit süß-saurer Soße ^I (mit Paprika, Zucchini, Bambus, Chinakohl und Zwiebeln) Reis Frischobst ^O |  |
| Freitag | Gemischte Blattsalate mit Basilikumdressing ^{B,Sn} Geflügelstreifen „Stroganoff Art“ ^{E,G1,Sn} (mit Zwiebeln und Gurken) Reis Pudding mit Vanillegeschmack ^{2,M} |  | Gemischte Blattsalate mit Basilikumdressing ^{B,Sn} Gemüsetopf ^{G1} mit BIO-Tofu ^S , Tomaten und Basilikum Naturreis Pudding mit Vanillegeschmack ^{2,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

Änderungen vorbehalten














Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 06.11. – 10.11.2017

Grundschulen Recklinghausen

| | Menü A | | Menü B | |
|------------|---|---|---|--|
| Montag | Apfel-Möhren-Frischkost ^{2,5n} Hähnchennuggets ^{7,G1} mit Currysoße ^{8,G1} Reis Frischobst ² |  | Brötchen ^{G1} Feine Kartoffelsuppe ^{M,S} (mit BIO -Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) B1 : vegetarisch B2 : mit Geflügelwurstchen ^{3,5,7} Frischobst ² |   |
| Dienstag | Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Soße ^{8,M,Sn} Hähnchenbrustfilet (natur) mit Paprikarahmsoße ^{G1,M} BIO -Vollkornnudeln ^{G1} Waldbeerenjoghurtspeise ^M |  | Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Soße ^{8,M,Sn} Pasta alla Casa ^{2,G1,M} (mit Erbsen, Tomaten und Käse) Waldbeerenjoghurtspeise ^M |  |
| Mittwoch | Erbsen-Möhren-Gemüse ² Fischstäbchen ^{Ei,G1,M,S,Sj} mit Petersiliensoße ^{G1,M} BIO -Kartoffeln Frischobst ² |  | Gemüsesalat ^{2,3,8,E,G1,M,Sn} (mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais) Maccaroni-Pfanne ^{G1} mit Mittelmeergemüse Frischobst ² |  |
| Donnerstag | Eisbergsalat mit Thousand-Island-Dressing ^{2,8,E,G1,M,Sn} Pasta ^{G1} „Bolognese“ ^{4,G1,S} mit Rinderhack Birnenquark ^M |  | Eisbergsalat mit Thousand-Island-Dressing ^{2,8,E,G1,M,Sn} Gemüsestäbchen ^{8,E,G1,G5,M,S,Sn} mit heller Thymiansoße ^{G1,M} Nudeln ^{G1} Birnenquark ^M |  |
| Freitag | Kaisergemüse ² (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Putenbraten mit Braten-Senf-Soße ^{8,G1,Sn} Schmorkartoffeln Kompott ² |  | Rohkost ² Kartoffelauflauf ^{2,E,M} "Holländisch" (mit BIO -Kartoffeln, Blumenkohl und Möhren) Kompott ² |  |

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

Änderungen vorbehalten