



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN vom 15.05. – 19.05.2017




Grundschulen Recklinghausen

	Menü A		Menü B	
Montag	<p>Erbsengemüse²</p> <p>Hähnchenbrust^{G1} (natur) mit Bärlauch- Pesto-Soße^{G1,M} BIO-Kartoffeln</p> <p>Frischobst⁰</p>		<p>Erbsengemüse²</p> <p>Grünkern- Sprossen- Bratling^{8,Ei,G1,G4,M,S,Sj} ,Sn (aus BIO-Grünkern) mit Bärlauch- Pesto-Soße^{G1,M} BIO-Kartoffeln</p> <p>Frischobst⁰</p>	
Dienstag	<p>Bunte Blattsalate mit Cocktailsoße^{2,8,Ei,G1} ,M,Sn</p> <p>Köttbular^{8,Ei,G1,Sn} (Schwedische Hackbällchen) in Rahmsauce^{G1,M} Nudeln^{G1}</p> <p>Frischobst⁰</p>		<p>Bunte Blattsalate mit Cocktailsoße^{2,8,Ei,G1,M} ,Sn</p> <p>Hirse-Gemüse- Auflauf^{2,Ei,M} (mit BIO-Hirse, Brokkoli, Blumenkohl, Möhren) mit Käse überbacken</p> <p>Frischobst⁰</p>	
Mittwoch	<p>Wachsbrech- bohnensalat^{8,Ei,M,Sn}</p> <p> Seelachsfilet (paniert)^{Ei,F,G1,M} mit Senfsoße^{8,G1,M,Sn} BIO-Kartoffeln</p> <p>Mandarinen- joghurtspeise^M</p>		<p>Wachsbrech- bohnensalat^{8,Ei,M,Sn}</p> <p>Nudelauf „Jäger Art“^{2,G1,M} (mit Champignons und Zwiebeln)</p> <p>Mandarinen- joghurtspeise^M</p>	
Donnerstag	<p>Rotkohl⁵</p> <p>Rinderroulade^{8,Sn} mit Soße^{8,G1,Sn} Kartoffelklöße^{2,Ei}</p>		<p>1 Brötchen^{G1}</p> <p>Kartoffel-Möhren- Suppe B1: vegetarisch B2: mit Rinderhack</p>	



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

	Schoko- Kokos- Kuchen ^{2,Ei,G1}		Schoko- Kokos-Kuchen ^{2,Ei,G1}	
Freitag	Mischsalat ^{2,8,Ei,G1,M} <i>Sn</i> (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) Gemüsepfanne ^{G1,M} mit Geflügelbruststreif en Naturreis Schokoladenpuddi ng ^M		Mischsalat ^{2,8,Ei,G1,M,S} <i>n</i> (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) Reibeplätzchen ^{Ei,G1} mit Apfelmus ⁵ Schokoladenpuddin g ^M	

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

8= Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch, 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“

Änderungen vorbehalten










Bio-zertifiziert durch DE-
ÖKO-012



Speiseplan vom 22.05. – 26.05.2017





Grundschulen Recklinghausen

	Menü A		Menü B	
Montag	Buttermöhren ² Hähnchenschnitzel ^{G1} (paniert) mit fruchtiger Currysoße ^{G1,M} mit (Pflirsich und Banane) Reis Frischobst ⁰		Rohkost ^R Grüne Tortellini ^{Eu,G1,M} mit Käsefüllung und Tomatensoße ^{G1} Frischobst ⁰	
Dienstag	Rohkost ^R Pasta ^{G1} mit Bolognesesoße ^{G1,S} (mit Rinderhack) 1 Berliner ^{Eu,G1,M}		Kaisergemüse ² (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Dinkel-Brokkoli- Bratling ^{8, Eu,G1,G6,M,S,Sn} (aus BIO-Dinkel) mit Orangen- Möhren-Soße ^{G1,M} Kartoffelgratin ^M 1 Berliner ^{Eu,G1,M}	
Mittwoch	Eisbergsalat mit Thousand-Island- Dressing ^{2,8, Eu,G1,M,Sn} Gemüsetopf "Beef Teriyaki Style" ^{8,G1,Sj} (Möhren, Paprika und Frühlingszwiebeln) mit feinen Rindfleischstreifen BIO- Vollkornnudeln ^{G1} Frischobst ⁰		Eisbergsalat mit Thousand-Island- Dressing ^{2,8, Eu,G1,M,Sn} Zucchini-Pilz- Gemüse in Kräutersoße ^{G1,M} BIO-Kartoffeln Frischobst ⁰	
Donnerstag	 <div style="text-align: center;"> <h1>Christi Himmelfahrt</h1> </div>			



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

<p>Freitag</p> 	<p>Rohkost^R</p> <p>Fischragout^{G1,M} (Seelachs) (mit heller Soße und Möhrenstreifen) mit Bandnudeln^{G1}</p> <p>Quark^M mit Vanillegeschmack^{2,M} und Schokoraspeln^M</p>		<p>Rohkost^R</p> <p>B1: Pizza „Margherita“^{2,G1,M}</p> <p>B2: Pizza „Salami“^{2,3,5,7,G1,M}</p> <p>Quark^M mit Vanillegeschmack^{2,M} und Schokoraspeln^M</p>	 
--	--	---	--	---

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

8= Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch, 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 29.05. – 02.06.2017


Grundschulen Recklinghausen

	Menü A		Menü B	
Montag	<p>Mex. Gurkensalat^{8,Sn} (mit Gurken, Kidneybohnen, Mais und Schnittlauch)</p> <p>Tortellini al forno^{2,Ei,G1,M} (mit Putenstreifen, Tomaten, Paprika und Käse)</p> <p>Frischobst⁰</p>		<p>Mex. Gurkensalat^{8,Sn} (mit Gurken, Kidneybohnen, Mais und Schnittlauch)</p> <p>Sellerieschnitzel^{Ei, G1,M} mit leichter Limonensoße^{G1,M} Naturreis</p> <p>Frischobst⁰</p>	
Dienstag	<p>Kopfsalat mit Kräuter dressing^{8,Sn}</p> <p>Putenrostbratwurst⁷ mit Balkansoße^{8,G1} (mit Tomaten, Paprikastreifen, Gurken)</p> <p>Kroketten^{Ei,G1}</p> <p>Erdbeerquark^M</p>		<p>1 Brötchen^{G1}</p> <p>Bauernsuppe⁵ (mit BIO- Kartoffeln, Möhren, Zucchini, Sellerie und Lauch)</p> <p>B1 :vegetarisch B2: mit Geflügel- würstchen^{3,5,7}</p> <p>Erdbeerquark^M</p>	 
Mittwoch	<p>Geschmorte Prinzessbohnen² mit Zwiebeln</p> <p>Geflügelgeschnetzel² es „Westfälisch“^{8,G1,Sn} mit Spitzkohl und Möhren BIO-Kartoffeln</p> <p>Grießpudding^{G1,M} mit Beerensoße</p>		<p>Gemüsesalat^{2,8,Ei,G1 ,M,Sn} (mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais)</p> <p>Ravioli^{Ei,G1,M} mit Spinat- Ricotta-Füllung mit Tomaten- Soße^{G1,M}</p> <p>Grießpudding^{G1,M} mit Beerensoße</p>	



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Donnerstag	Chinakohl-Tomaten-Salat ^{8,Sn} Hähnchennuggets ^{7,G1} mit Barbecuesoße ^{8,G1} Nudeln ^{G1} Frischobst ⁰		Chinakohl-Tomaten-Salat ^{8,Sn} Süße Plinsen ^{Eü,G1,M} (gebackene Hefetaler) mit Apfel-Rosinen-Quark ^M Frischobst ⁰	
Freitag	Mischsalat ^{2,8,Eü,G1,M,Sn} (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) Seelachsfilet ^{Eü,G1,M} (mehliert) mit Remoulade ^{2,8,Eü,F,G1,M,Sn} BIO-Kartoffeln Rote Grütze + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}		Mischsalat ^{2,8,Eü,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, Eü = Ei, F = Fisch, 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