















Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 09.07. bis 13.07.2018

Grundschulen Recklinghausen

	Menü A		Menü B	
Montag	Rohkost ² Geflügelstreifen „Stroganoff Art“ ^{4,8,G1,Sn} (mit Zwiebeln und Gurke) Reis Frischobst ²		Rohkost ² BIO -Vollkornnudeln ^{G1}  „Arrabiata“ ^{4,G1} (mit Tomaten, Zucchini, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch) Frischobst ²	
Dienstag	Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Soße ^{2,MS,Sn} Hähnchenbrustfilet (natur) mit Paprikarahmsoße ^{G1,M} Nudeln ^{G1} Waldbeeren- joghurtspeise ^M		Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Soße ^{2,MS,Sn} Pasta alla Casa ^{2,G1,M} (mit Erbsen, Tomaten und Käse) Waldbeeren- joghurtspeise ^M	
Mittwoch	Erbsen-Möhren-Gemüse ² Fischstäbchen ^{E,F,G1,M,S,Sj} mit Petersiliensoße ^{G1,M} BIO -Kartoffeln  1 Donut ^{2,5,E,G1,MSj}		Gemüsesalat ^{2,2,8,E,G1,M,Sn} (mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais) Maccaroni-Pfanne ^{G1} mit Mittelmeergemüse 1 Donut ^{2,5,E,G1,MSj}	
Donnerstag	Eisbergsalat mit Thousand- Island-Dressing ^{2,2,8,E,G1,M,Sn} Rindfleischstreifen ^{8,G1} „Western Art“ (mit Mais, Bohnen und Paprika) Reis Frischobst ²		Eisbergsalat mit Thousand- Island-Dressing ^{2,2,8,E,G1,M,Sn} Gemüsestäbchen ^{8,E,G1,G5,M,S,Sn} (mit BIO -Getreide) mit heller Thymiansoße ^{G1,M} Naturreis Frischobst ²	
Freitag	Rotkohl ⁵ Rinderhackbraten „Fürsterin“ ^{4,8,E,G1,Sn} (Champignons) mit Soße ^{G1,M} Schmorkartoffeln Erdbeerquark ^M		Rohkost ² Kartoffelauflauf ^{2,E,M} "Holländisch" (mit Kartoffeln, Blumenkohl und Möhren) Erdbeerquark ^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.

Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-012