



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## SPEISEPLAN vom 15.05. – 19.05.2017




### Weiterführende Schulen Recklinghausen

	Menü A		Menü B	
Montag	<p>Erbsengemüse<sup>2</sup></p> <p>Hähnchenbrust<sup>G1</sup> (natur) mit Bärlauch- Pesto-Soße<sup>G1,M</sup> <b>BIO</b>-Kartoffeln</p> <p>Frischobst<sup>0</sup></p>		<p>Erbsengemüse<sup>2</sup></p> <p>Grünkern- Sprossen- Bratling<sup>8,Ei,G1,G4,M,S,Sj</sup> ,Sn (aus <b>BIO</b>-Grünkern) mit Bärlauch- Pesto-Soße<sup>G1,M</sup> <b>BIO</b>-Kartoffeln</p> <p>Frischobst<sup>0</sup></p>	
Dienstag	<p>Bunte Blattsalate mit Cocktailsoße<sup>2,8,Ei,G1</sup> ,M,Sn</p> <p>Köttbular<sup>8,Ei,G1,Sn</sup> (Schwedische Hackbällchen) in Rahmsauce<sup>G1,M</sup> Nudeln<sup>G1</sup></p> <p>Frischobst<sup>0</sup></p>		<p>Bunte Blattsalate mit Cocktailsoße<sup>2,8,Ei,G1,M</sup> ,Sn</p> <p>Hirse-Gemüse- Auflauf<sup>2,Ei,M</sup> (mit <b>BIO</b>-Hirse, Brokkoli, Blumenkohl, Möhren) mit Käse überbacken</p> <p>Frischobst<sup>0</sup></p>	
Mittwoch	<p>Wachsbrech- bohnensalat<sup>8,Ei,M,Sn</sup></p> <p> Seelachsfilet (paniert)<sup>Ei,F,G1,M</sup> mit Senfsoße<sup>8,G1,M,Sn</sup> <b>BIO</b>-Kartoffeln</p> <p>Mandarinen- joghurtspeise<sup>M</sup></p>		<p>Wachsbrech- bohnensalat<sup>8,Ei,M,Sn</sup></p> <p>Nudelaufbau „Jäger Art“<sup>2,G1,M</sup> (mit Champignons und Zwiebeln)</p> <p>Mandarinen- joghurtspeise<sup>M</sup></p>	
Donnerstag	<p>Rotkohl<sup>5</sup></p> <p>Rinderroulade<sup>8,Sn</sup> mit Soße<sup>8,G1,Sn</sup> Kartoffelklöße<sup>2,Ei</sup></p>		<p>1 Brötchen<sup>G1</sup></p> <p>Kartoffel-Möhren- Suppe <b>B1:</b> vegetarisch <b>B2:</b> mit Rinderhack</p>	



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

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

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



Stattküche  
Schul- und Kindergartencatering gGmbH

## Speiseplan vom 22.05. – 26.05.2017

### Weiterführende Schulen Recklinghausen

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



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

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





### Weiterführende Schulen Recklinghausen

	Menü A		Menü B	
Montag	<p>Mex. Gurkensalat<sup>8,Sn</sup> (mit Gurken, Kidneybohnen, Mais und Schnittlauch)</p> <p>Tortellini al forno<sup>2,Ei,G1,M</sup> (mit Putenstreifen, Tomaten, Paprika und Käse)</p> <p>Frischobst<sup>0</sup></p>		<p>Mex. Gurkensalat<sup>8,Sn</sup> (mit Gurken, Kidneybohnen, Mais und Schnittlauch)</p> <p>Sellerieschnitzel<sup>Ei, G1,M</sup> mit leichter Limonensoße<sup>G1,M</sup> Naturreis</p> <p>Frischobst<sup>0</sup></p>	
Dienstag	<p>Kopfsalat mit Kräuter dressing<sup>8,Sn</sup></p> <p>Putenrostbratwurst<sup>7</sup> mit Balkansoße<sup>8,G1</sup> (mit Tomaten, Paprikastreifen, Gurken)</p> <p>Kroketten<sup>Ei,G1</sup></p> <p>Erdbeerquark<sup>M</sup></p>		<p>1 Brötchen<sup>G1</sup></p> <p>Bauernsuppe<sup>5</sup> (mit BIO- Kartoffeln, Möhren, Zucchini, Sellerie und Lauch)</p> <p><b>B1</b> :vegetarisch <b>B2</b>: mit Geflügel- würstchen<sup>3,5,7</sup></p> <p>Erdbeerquark<sup>M</sup></p>	 
Mittwoch	<p>Geschmorte Prinzessbohnen<sup>2</sup> mit Zwiebeln</p> <p>Geflügelgeschneztelt es „Westfälisch“<sup>8,G1,Sn</sup> mit Spitzkohl und Möhren BIO-Kartoffeln</p> <p>Grießpudding<sup>G1,M</sup> mit Beerensoße</p>		<p>Gemüsesalat<sup>2,8,Ei,G1 ,M,Sn</sup> (mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais)</p> <p>Ravioli<sup>Ei,G1,M</sup> mit Spinat- Ricotta-Füllung mit Tomaten- Soße<sup>G1,M</sup></p> <p>Grießpudding<sup>G1,M</sup> mit Beerensoße</p>	



# Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Donnerstag	Chinakohl-Tomaten-Salat <sup>8,Sn</sup>  Hähnchennuggets <sup>7,G1</sup> mit Barbecuesoße <sup>8,G1</sup> Nudeln <sup>G1</sup>  Frischobst <sup>0</sup>		Chinakohl-Tomaten-Salat <sup>8,Sn</sup>  Süße Plinsen <sup>Eü,G1,M</sup> (gebackene Hefetaler) mit Apfel-Rosinen-Quark <sup>M</sup>  Frischobst <sup>0</sup>	
Freitag	Mischsalat <sup>2,8,Eü,G1,M,Sn</sup> (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.)  Seelachsfilet <sup>Eü,G1,M</sup> (mehliert) mit Remoulade <sup>2,8,Eü,F,G1,M,Sn</sup> <b>BIO-Kartoffeln</b>  Rote Grütze + Soße mit Vanillegeschmack <sup>2,M</sup>		Mischsalat <sup>2,8,Eü,G1,M,Sn</sup> (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.)  Anatolischer Gemüseauflauf <sup>2,G1,M</sup> (mit Weißkohl, Tomaten und Hirtenkäse) mit Reis  Rote Grütze + Soße mit Vanillegeschmack <sup>2,M</sup>	

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