









Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH






Speiseplan vom 26.06. - 30.06.2017 Weiterführende Schulen Recklinghausen

	Menü A		Menü B	
Montag	<p>Geschmorte Prinzessbohnen² mit Zwiebeln</p> <p>Geflügelfleischkäs^{e3,5,7} mit Bratensoße^{8,G1,Sn} Kartoffelbrei^{2,M}</p> <p>Aprikosenjoghurtspeise^M</p>		<p>Geschmorte Prinzessbohnen² mit Zwiebeln</p> <p>Linsenröllchen^{Ei,G1,G5,M} mit Soße^{8,G1,Sn} Kartoffelbrei^{2,M}</p> <p>Aprikosenjoghurtspeise^M</p>	
Dienstag	<p>Gurken-Tomaten-Salat^{8,Sn} mit Kresse</p> <p>Hamburger^{8,Ei,G1,Se,Sj,Sn} (mit Rindfleisch) mit Kartoffelwedges^{G1}</p> <p>Frischobst⁰</p>		<p>Gurken-Tomaten-Salat^{8,Sn} mit Kresse</p> <p>Reisauflauf „Gyros Art“^{2,M} (mit Paprika, Erbsen Tomaten und Hirtenkäse)</p> <p>Frischobst⁰</p>	
Mittwoch	<p>Rohkost^R</p> <p>Nudelsalat^{8,Ei,G1,M,S} (mit Erbsen und Möhren) mit 1 Geflügelbockwurst^{3,5,7}</p> <p>Götterspeise² (mit Gelatine vom Rind) +Soße mit Vanillegeschmack^{2,M}</p>		<p>Rohkost^R</p> <p>Milchreis^M mit Apfel-Kirsch-Kompott⁵</p> <p>Götterspeise² (mit Gelatine vom Rind) +Soße mit Vanillegeschmack^{2,M}</p>	



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Donnerstag	Kaisergemüse ² (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Putenrollbraten mit Braten-Senf- Soße ^{8,G1,Sn} Schmorkartoffeln Frischobst ⁰		1 Brötchen ^{G1} Linseneintopf ^{8,S,Sn} (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) B1: vegetarisch B2: mit Geflügelwürstchen ^{3,5,7} Frischobst ⁰	 
Freitag	Mischsalat ^{2,8,Ei,G1,M} ^{Sn} (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) Tagliatelle ^{G1} mit Lachs- Krabben- Soße ^{F,G1,K,M} Exotische Quarkspeise ^{8,M}		Rohkost ^R Gemüsetopf „Indisch“ ^{8,G1,M} mit Möhren, Erbsen und Bohnen Reis Exotische Quarkspeise ^{8,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.



DGE-
zertifizierte
Menülinie

Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“



Bio-zertifiziert durch DE-
ÖKO-012

Änderungen vorbehalten



















Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 03.07. – 07.07.2017





Weiterführende Schulen Recklinghausen

	Menü A		Menü B	
Montag	<p>Möhrengemüse²</p> <p>Rinderhackfrikadel Le⁸, Ei, G¹, Sn mit Zigeunersoße⁸, G¹ Nudeln^{G¹}</p> <p>Naturjoghurt^M mit Zimt und Zucker</p>	<p>Kroatien</p>  	<p>Möhrengemüse²</p> <p>Hirsebratling^{vollwr., 8, Ei, G¹, G⁵, M, S, Sn} (aus BIO-Hirse) mit „Sauce Provençale“^{G¹, M} Nudeln^{G¹}</p> <p>Naturjoghurt^M mit Zimt und Zucker</p>	<p>Frankreich</p>  
Dienstag	<p>Krautsalat Dalmatien^{8, Sn} (mit Weißkohl, Möhren, Oregano)</p> <p>Albondigas^{8, Ei, G¹, Sn} (Span. Rinderhackbällche n) mit Tomatensoße^{G¹, M} Reis</p> <p>Frischobst⁰</p>	<p>Spanien</p>  	<p>Krautsalat Dalmatien^{8, Sn} (mit Weißkohl, Möhren, Oregano)</p> <p>Quiche Lorraine^{G¹, M} (mit Lauch)</p> <p>Frischobst⁰</p>	<p>Frankreich</p>  
Mittwoch	<p>Eisbergsalat mit Thousand- Island- Dressing^{2, 8, Ei, G¹, M, Sn}</p> <p>Putengulasch „Italia“^{G¹} mit Paprika und Tomaten Nudeln^{G¹}</p> <p>Nusspudding^{2, M, N², N³}</p>	<p>Italien</p>  	<p>Eisbergsalat mit Thousand- Island- Dressing^{2, 8, Ei, G¹, M, Sn}</p> <p>Anatolischer Gemüseauflauf^{G¹, M} mit Weißkohl, Tomaten und Hirtenkäse) mit Naturreis</p> <p>Nusspudding^{2, M, N², N³}</p>	<p>Türkei</p>  
Donnerstag	<p>Gurkensalat^{8, Sn} mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch</p> <p>Hähnchenschnitzel G¹ (paniert) mit warmer Pfirsichsoße^{G¹, M} Kroketten^{Ei, G¹}</p> <p>Frischobst⁰</p>	<p>Malta</p>  	<p>Gurkensalat^{8, Sn} mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch</p> <p>B1: Pizza „Margherita“^{2, G¹, M} B2: Pizza „Tonno“^{2, G¹, M} (mit Thunfisch)</p>	<p>Italien</p>  



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

			Frischobst ⁰	
Freitag	Mischsalat ^{2,8,Eü,G1,M,Sn} (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) Zypriotischer Hirtenspieß (Geflügel) mit Paprika- Zwiebel-Soße ^{G1} Kartoffelwedges ^{G1} Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M} M	Zypern  	Mischsalat ^{2,8,Eü,G1,M,Sn} (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) Bulgur-Quark- Bällchen ^{8,Eü,G1,G5,M,Sn} mit Champignonsoße ^{G1,M} BIO-Kartoffeln Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}	Albanien  

vollw = vollwertig, 2 = Farbstoffe, 3 = Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7 = Phosphat,
8 = Süßungsmittel, E = Erdnuss, Eü = 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“

Änderungen vorbehalten



Bio-zertifiziert durch DE-
ÖKO-012

"Rund um das"

