




Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 10.07. – 14.07.2017

Weiterführende Schulen Recklinghausen

	Menü A		Menü B	
Montag	<p>Konfettisalat^{8,Sn} (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre und Radieschen)</p> <p>Cevapcici^{Ev,G1} mit Tsatsiki^M Reis</p> <p>Frischobst⁰</p>	<p>Kroatien</p>  	<p>Konfettisalat^{8,Sn} (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre und Radieschen)</p> <p>Couscouspfanne^{G1} mit frischem Gemüse (Frühlingszwiebeln, Bohnen, Möhre, Keimlingen und Petersilienpesto)</p> <p>Frischobst⁰</p>	<p>Algerien</p>  
Dienstag	<p>Bunter Blattsalat mit Cocktailsoße^{2,8,Ev,G1,M,Sn}</p> <p>Tunesisches Geflügelgericht^{G1,M} mit Kürbis, Paprika und Champignons BIO-Kartoffel^{BIO}</p> <p>Mandarinenjoghurtspeise^M</p>	<p>Tunesien</p>  	<p>Bunter Blattsalat mit Cocktailsoße^{2,8,Ev,G1,M,Sn}</p> <p>Griechisches Ofengemüse² mit Feta^M und Naturreis</p> <p>Mandarinenjoghurtspeise^M</p>	<p>Griechenland</p>  
Mittwoch	<p>Wachsbrech- bohnenalat^{8,Ev,M,Sn}</p> <p>Montenegrinischer Gulaschtopf^{G1} mit Paprika und Zwiebeln Nudeln^{G1}</p> <p>Frischobst⁰</p>	<p>Montenegro</p>  	<p>Rohkost^R</p> <p>Lahmacun (Türkische Pizza) B1: vegetarisch B2: mit Rinder- hackfleisch</p> <p>Frischobst⁰</p>	<p>Türkei</p>   
Donnerstag	<p>Krautsalat „Klassisch“^{8,Sn}</p> <p>Dönerfleisch im Fladenbrot^{G1,Se} mit Tsatsiki^M</p>	<p>Israel</p>  	<p>Rohkost^R</p> <p>Cannelloni^{2,Ev,G1,M} mit Spinat- Ricotta-Füllung^M in Tomatensoße^{G1} und Käse^{2,M}</p>	<p>Italien</p>  



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

	Apfelkuchen ^{2,5,Ei,G1}		Apfelkuchen ^{2,5,Ei,G1}	
Freitag	Mischsalat ^{2,8,Ei,G1,M,Sn} (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) Fischfilet (Seelachs) mit Kräuterkruste ^{Ei,G1,M} Remoulade ^{2,8,Ei,F,G1,M,Sn} BIO-Kartoffeln Schokoladenpudding ^M	Griechenland  	Mischsalat ^{2,8,Ei,G1,M,Sn} (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) Spaghetti ^{G1} mit veg. Bolognesesoße ^{G1,S} Schokoladenpudding ^M	Italien  

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 = Glutenthaltiges 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

"Rund um das"



Das Team der Stattküche wünscht schöne und erholsame Sommerferien!