

Grundschulen Recklinghausen Monat Juli 2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
29.06.-03.07.2026 KW 27	Tagesgericht GS	Rindfleischbällchen in Tomatensoße und Erbsen dazu Langkornreis	Geflügelfrikadelle mit Braune Rahmsoße, Salzkartoffeln, Eisbergsalat, Joghurt Dressing Sylter Art	Nudelauflauf "Italia" mit Hähnchenbruststreifen, Makkaroni, Tomatensoße und Käse dazu Gurkensalat	Döner vom Hähnchen mit Kartoffelspalten, Kräuter - Dip und Rohkost aus Tomaten, Gurke, Paprika	Alaska-Seelachsfilet, paniert <F> in Cremesoße, Karotten und Langkornreis
	Vegetarisch GS	Kartoffel-Gnocchi-Pfanne mit Erbsen, Tomatensoße und geriebenen Gouda	Kartoffeltasche mit Brokkoli-Frischkäsefüllung mit brauner Rahmsoße, Langkornreis, Eisbergsalat, Joghurt Dressing Sylter Art	Tomatige Suppe mit kleinen Muschelnudeln und bunter Gemüseeinlage, Bäckerschrippe	Kürbis-Falafel <V>, Salzkartoffeln, Paprikasoße und Rohkost aus Gurke	Gemüsenuggets aus Möhren, Brokkoli und Maiss auf Langkornreis dazu Helle Cremesoße
	Dessert GS	Vanilla-Milchpudding	Obst	Nuss-Nougatpudding	Obst	Erdbeer-Rhabarberjoghurt
06.07.-10.07.2026 KW 28	Tagesgericht GS	Hähnchengeschnetzletes " Kebab Art" in Tomatenkräutersoße dazu Langkornreis, Eisbergsalat mit Gurke und Tomate mit French Dressing	Milchreis, Kirschen	buntes Nudelallerlei aus Makkaroni, Erbsen und Karotten dazu Tomatenkräutersoße	Hühnerfleisch <G> mit Champignons in heller Soße und Salzkartoffeln	Rinderfrikadelle in Bratensoße, Blumenkohlröschen, Salzkartoffeln
	Vegetarisch GS	Spirelli mit Vegetarische Bolognese, Eisbergsalat mit Gurke und Tomate mit French Dressing	Gemüse-Frikadelle "Hausfrauen Art" mit Rahm, Salzkartoffeln	Spätzle mit Käsesoße mit Röstzwiebeln	Vegetarisches Knusperschnitzel auf Weizenbasis <V>, Salzkartoffeln, Braune Rahmsoße	Pizza Schnitte Margherita dazu Eisberg-Tomatensalat, Joghurt Dressing Sylter Art
	Dessert GS	Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja	Obst	Schoko-Milchpudding	Obst	Bananenjoghurt
13.07.-17.07.2026 KW 29	Tagesgericht GS	Rindfleischfrikadelle <R> in Gemüse-Tomatensoße dazu Gnocchi	"Hamburger", Rinderhacksteak, Röstzwiebeln, Tomatenketchup, Eisbergsalat, Gurke und Tomaten, Steakhouse Frites	Fischstäbchen <F> in Senfsoße, Salzkartoffeln, Bunter Salat und Joghurt Dressing Sylter Art	Wildlachsfilet "Reis-Popper" mit Risi-Bisi, Helle Cremesoße	Steckrübeneintopf aus Steckrüben, Kartoffeln, Porree und Möhren <V>, Geflügelwiener <G>, Bäckerschrippe
	Vegetarisch GS	Vegetarische Linsensuppe dazu ein Mehrkornbrötchen	"Hamburger Veggi", Karottenbratling, Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Gurke und Tomaten, Tomatenketchup dazu Steakhouse Frites	Mini Gemüseravioli in Tomatensoße dazu Eisberg-Gurkensalat mit French Dressing	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte <V> auf Risi-Bisi mit Helle Cremesoße	Tomatensoße "Italia" <V>, Farfalle, Gouda geraspelt, Eisbergsalat mit French-Dressing
	Dessert GS	Fruchtjoghurt, "Kiba" Kirsch-Banane	Obst	Sahnepudding Panna Cotta	Obst	Butterkeks-Milchpudding
20.07.-24.07.2026 KW 30	Tagesgericht GS	Knusperschnitzel vom Hähnchen mit Geflügelsoße, Erbsen und Salzkartoffeln	Hähnchen-Pfanne dazu Kartoffelspalten, Tomatenketchup, Eisberg-Maissalat und American Dressing	"Cevapcici " aus Geflügelhackfleisch auf Langkornreis " Balkan Art" mit Mais, Paprika und Erbsen und Tomatensoße	Alaska-Seelachs im Backteig auf Möhrenstifte in Rahmsoße dazu Salzkartoffeln	Käsenudeln mit Tomaten-Gemüesoße
	Vegetarisch GS	grünes Nudel-Risotto mit Erbsen, Brokkoli, Penne und Sauerrahmsoße mit Kräutern	Reibekuchen "Hausfrauen Art" mit Apfelmus, Eisberg-Maissalat dazu American Dressing	Spirelli mit Tomatensoße "Italia" <V>	Veggie-Nuggets aus Brokkoli, Mais und Porree auf Möhrenstifte in Rahm dazu Salzkartoffeln	Erbsensuppe vegetarisch, Bäckerschrippe
	Dessert GS	Joghurt Kirsch	Obst	Schoko-Milchpudding	Obst	Aprikosen-Mangojoghurt

27.07.-31.07.2026 KW 31	Tagesgericht GS	Hot Dog <G> dazu Kartoffelspalten	Hähnchenbruststreifen auf Gemüsereis mit Tzatziki	Geflügel-Currywurst mit Tomatenketchup, Kartoffelspalten, bunter Salat mit French Dressing	Alaska-Seelachsfilet, paniert <F>, leichte Senfsoße dazu Salzkartoffeln, Eisbergsalat mit Gurke und Tomate und Joghurt Dressing	Tortelloni mit Käsefüllung in Tomatensoße, Eisbergsalat mit Gurke und Tomate mit Joghurt Dressing
	Vegetarisch GS	Penne-Nudeln, Karotten-Cremesoße	Gemüseschnitzel aus Brokkoli und Blumenkohl, cremigen Gemüsesoße dazu Salzkartoffeln	Käse-Kartoffelrösti, Kartoffelspalten, Tomatenketchup, bunter Salat mit French Dressing	Gemüsepfanne mit Karotten, Blumenkohl, Brokkoli und Gnocchi, Käsesoße	Vegetarische Kartoffelsuppe, Bäckerschrippe
	Dessert GS	Fruchtjoghurt Waldfrucht	Obst	Birnen Vanille Buttermilchdessert	Obst	Pudding mit Sahne Karamell

Speiseplan ohne Gewähr. Wir weisen daraufhin, dass die Inhaltsstoffe (Allergene und Zusatzstoffe) der Speisen endgültig am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet sind.