

Grundschulen Recklinghausen Monat Mai 2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
27.04.-01.05.2026 KW 18	Tagesgericht GS	Knusper schnitzel 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	Feiertag
	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	Feiertag
	Dessert GS	Joghurt Kirsch	Obst	Schoko-Milchpudding	Obst	Feiertag
04.05.-08.05.2026 KW 19	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
11.05.-15.05.2026 KW 20	Tagesgericht GS	Rahmspinat mit Rührei <V> dazu Kartoffelpüree	Hühnerfrikassee " Frühlings Art" auf Langkornreis, Eisbergsalat mit Joghurt Dressing Sylter Art	Rinderfrikadelle in brauner Rahmsoße, Erbsen-Möhrengemüse, Salzkartoffeln	Feiertag	Buchstabennudeltopf mit Geflügel, Bäckerschrippe
	Vegetarisch GS	Blumenkohl in Rahmsoße dazu ein Möhrenschnitzel, Salzkartoffeln	Schneckennudeln in Käsesoße dazu Eisbergsalat mit Joghurt Dressing Sylter Art	Kartoffel-Möhren-Eintopf, Mehrkornbrötchen	Feiertag	Pfannkuchen, Natur mit Apfelmus
	Dessert GS	Joghurt Erdbeer	Obst	Grießpudding	Feiertag	Vanille-Fruchtfoghurt
18.05.-22.05.2026 KW 21	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

25.05.-29.05.2026 KW 22	Tagesgericht GS	Feiertag	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	Feiertag	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	Feiertag	Obst	Schoko-Milchpudding	Obst	Bananenjoghurt

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