

## Grundschulen Recklinghausen Monat März 2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
02.03.-06.03.2026 KW 10	<b>Tagesgericht GS</b>	Hähnchengeschnetzeltes "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	Geflügelbällchen "Königsberger Art" <G>, mit Salzkartoffeln	Rinderfrikadelle in Bratensoße, Blumenkohlröschen und Salzkartoffeln
	<b>Vegetarisch GS</b>	Spirelli mit Vegetarische Bolognese, Eisbergsalat mit Gurke und Tomate mit French Dressing	Gemüse-Frikadelle "Hausfrauen Art" mit Rahm und Salzkartoffeln	Spätzle mit Käsesoße mit Röstzwiebeln	Vegetarisches Knusperschnitzel auf Weizenbasis <V>, Salzkartoffeln, Braune Rahmsoße	Pizza Schnitte Margherita dazu Eisberg-Tomatensalat, Joghurt Dressing Sylter Art
	<b>Dessert GS</b>	Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja	Birne	Schoko-Milchpudding	Apfel	Bananenjoghurt
09.03.-13.03.2026 KW 11	<b>Tagesgericht GS</b>	Rindfleischfrikadelle <R> in Gemüse-Tomatensoße dazu Gnocchi	"Hamburger", Rinderhacksteak, Röstzwiebeln, Tomatenketchup, Eisbergsalat, Gurke und Tomaten, Steakhouse Frites	Fischstäbchen <F> in Senfsoße dazu 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
	<b>Vegetarisch GS</b>	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
	<b>Dessert GS</b>	Fruchtjoghurt, "Kiba" Kirsch-Banane	Obst	Sahnepudding Panna Cotta	Obst	Butterkeks-Milchpudding
16.03.-20.03.2026 KW 12	<b>Tagesgericht GS</b>	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-Gemüsesoße
	<b>Vegetarisch GS</b>	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
	<b>Dessert GS</b>	Joghurt Kirsch	Obst	Schoko-Milchpudding	Obst	Aprikosen-Mangojoghurt
23.03.-27.03.2026 KW 13	<b>Tagesgericht GS</b>	Hot Dog <G> dazu Kartoffelspalten	Hähnchenbruststreifen auf Gemüseis 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
	<b>Vegetarisch GS</b>	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
	<b>Dessert GS</b>	Fruchtjoghurt Waldfrucht	Apfel	Birnen Vanille Buttermilchdessert	Obst	Pudding mit Sahne Karamell

30.03.-03.04.2026 KW 14	<b>Tagesgericht GS</b>	Rahmspinat mit Röhrei <V> dazu Kartoffelpüree	Hühnerfrikassee "Frühlings Art" auf Langkornreis, Eisbergsalat mit Joghurt Dressing Sylter Art	Rinderfrikadelle in brauner Rahmsoße, Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Seelachs Knusperfilet mit Tomate-Mozzarella-Auflage <F>, Tomatensoße "Italia" <V>, Salzkartoffeln	Karfreitag
	<b>Vegetarisch GS</b>	Blumenkohl in Rahmsoße dazu ein Möhrenschnitzel, Salzkartoffeln	Schneckenudeln in Käsesoße dazu Eisbergsalat mit Joghurt Dressing Sylter Art	Kartoffel-Möhren-Eintopf, Mehrkornbrötchen	Tomatensoße "Italia" <V>, Farfalle, Gouda geraspelt, Karottenstreifen, Joghurt Dressing Sylter Art	Karfreitag
	<b>Dessert GS</b>	Joghurt Erdbeer	Banane	Grießpudding	Apfel	Karfreitag

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