

Grundschulen Recklinghausen Monat Februar 2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
02.02.-06.02.2026 KW 6	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-Gemüsesoße
	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 dazu ein Baguette Brötchen
	Dessert GS	Joghurt Kirsch	Obst	Schoko-Milchpudding	Obst	Aprikosen-Mangojoghurt
09.02.-13.02.2026 KW 7	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 dazu ein Brötchen
	Dessert GS	Fruchtjoghurt Waldfrucht	Apfel	Birnen Vanille Buttermilchdessert	Obst	Pudding mit Sahne Karamell
16.02.-20.02.2026 KW 8	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 und Salzkartoffeln	Seelachs Knusperfilet mit Tomate-Mozzarella-Auflage <F>, Tomatensoße "Italia" <V>, Salzkartoffeln	Buchstabennudeltopf mit Geflügel dazu ein Weizenbrötchen
	Vegetarisch GS	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	Pfannkuchen, Natur mit Apfelmus
	Dessert GS	Joghurt Erdbeer	Banane	Grießpudding	Apfel	Vanille-Fruchtfoghurt
23.02.-27.02.2026 KW 9	Tagesgericht GS	Rindfleischbällchen in Tomatensoße und Erbsen dazu Langkornreis	Geflügelfrikadelle mit Braune Rahmsoße, Salzkartoffeln, Eisbergsalat, Joghurt Dressing Sylter Art	Nudelaufguss "Italia" mit Hähnchenbruststreifen, Makkaroni, Tomatensoße und Käse dazu Gurkensalat	Döner vom Hähnchen mit Kartoffelspalten, Kräuterquark 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 Gemüseinlage dazu ein kleines Baguette Brötchen	Kürbis-Falafel <V>, Salzkartoffeln, Paprikasoße und Rohkost aus Gurke	Gemüsenuggets aus Möhren, Brokkoli und Maiss auf Langkornreis dazu Helle Cremesoße
	Dessert GS	Vanilla-Milchpudding	Birne	Nuss-Nougatpudding	Apfel	Erdbeer-Rhabarberjoghurt