














SPEISEPLAN vom 21.05. bis 25.05.2018

Grundschulen Recklinghausen

	Menü A		Menü B	
Montag	Pfingstmontag 			
Dienstag	Erbsen-Möhren-Gemüse ² Hähnchenbrust ^{G1} (natur) mit Bärlauch-Pesto-Soße ^{G1,M} Reis Frischobst ^O		Rohkost ^R Grüne Tortellini ^{Ei,G1,M} mit Käsefüllung und Käsesoße ^{2,G1,M} Frischobst ^O	
Mittwoch	 Konfettisalat ^{B,Sn} (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhren und Radieschen) Seelachsfilet (paniert) ^{Ei,F,G1,M} mit Senfsoße ^{B,G1,M,Sn} BIO-Kartoffeln Mandarinen- joghurtspeise ^M		Konfettisalat ^{B,Sn} (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhren und Radieschen) Gekochtes Ei mit Senfsoße ^{B,G1,M,Sn} BIO-Kartoffeln Mandarinen- joghurtspeise ^M	
Donnerstag	Kaisergemüse ² (Blumenkohl, Brokkoli, Möhre) Putenroulade ^{B,G1,S,Sn} mit Gemüsefüllung (Möhre, Sellerie, Porree) mit Soße ^{B,G1} Naturreis Schoko- Kokos-Kuchen ^{2,Ei,G1}		1 Brötchen ^{G1} Kartoffel-Möhren-Suppe (mit BIO-Kartoffeln) B1: vegetarisch B2: mit Rinderhack Schoko- Kokos-Kuchen ^{2,Ei,G1}	 
Freitag	Mischsalat ^{2,B,Ei,G1,M,Sn} (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) Pasta ^{G1} „Bolognese“ ^{G1,S} (mit Rinderhack) Schokoladenpudding ^M		Mischsalat ^{2,B,Ei,G1,M,Sn} (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) 3 Reibeplätzchen ^{Ei,G1} mit Apfelmus ⁵ Schokoladenpudding ^M	

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 = Glutenhaltiges 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.



Stattküche
Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-
012

Änderungen vorbehalten













Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN vom 28.05. bis 01.06.2018

Grundschulen Recklinghausen

	Menü A		Menü B	
Montag	Buttermöhren ² Hähnchenschnitzel ^{G1} (paniert) mit fruchtiger Currysoße ^{G1,M} mit (Pflirsich und Banane) Nudeln ^{G1}		Rohkost ² Bulgur-Gemüse-Pfanne ^{G1} (mit Zucchini, Möhren und Zwiebeln) mit Tomatensoße ^{G1}	
	Frischobst ²		Frischobst ²	
Dienstag	Rohkost ² Pasta ^{G1} mit Bolognesesoße ^{G1,S} (mit Rinderhack)		Kaisergemüse ² (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Dinkel-Brokkoli- Bratling ^{B,E,G1,G5,G6,M,S,Sn} (mit BIO -Dinkel) mit Orangen-Möhren- Soße ^{G1,M} Kartoffelgratin ^M	
	1 Berliner ^{2,E,G1,M}		1 Berliner ^{2,E,G1,M}	
Mittwoch	Gurkensalat ^{B,Sn} mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch Putenbraten mit Braten-Senf-Soße ^{B,G1,Sn} Bratkartoffeln		1 Brötchen ^{G1} Linseneintopf ^{G,S,Sn} (BIO -Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) B1 : vegetarisch B2 : mit Geflügelwürstchen ^{3,5,7}	 
	Frischobst ²		Frischobst ²	
Donnerstag	<h1>Fronleichnam</h1>			
Freitag	Rohkost ² Fischragout ^{G1,M} (Seelachs) (mit heller Soße und Möhrenstreifen) mit Bandnudeln ^{G1}		Mischsalat ^{2,B,E,G1,M,Sn} (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) B1 : Pizza „Margherita“ ^{H2,G1,M} B2 : Pizza „Salami“ ^{H2,3,5,7,G1,M}	 
	Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}		Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}	

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 = Glutenhaltiges 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.

Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-012















Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 04.06. – 08.06.2018

Grundschulen Recklinghausen

	Menü A		Menü B	
Montag	Mex. Gurkensalat ^{8,Sn} (mit Gurken, Kidneybohnen, Mais und Schnittlauch) Lasagne „Bolognese“ ^{4,2,8,E,G1,MS} (mit Rinderhack) Frischobst ³		Mex. Gurkensalat ^{8,Sn} (mit Gurken, Kidneybohnen, Mais und Schnittlauch) Gemüseulasch ^{G1,M} mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch Naturreis Frischobst ³	
Dienstag	Dillkarotten ² Putenrostbratwurst ^{5,7} mit Balkansoße ^{8,G1} Reis Erdbeerquark ^M		1 Brötchen ^{G1} Bauernsuppe ^S (mit BIO -Kartoffeln, Möhren, Zucchini, Sellerie und Lauch) B1 :vegetarisch B2 : mit Geflügel- würstchen ^{3,5,7} Erdbeerquark ^M	 
Mittwoch	Gemüsesalat ^{2,8,E,G1,MSn} (mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais) Geflügelgeschnetzeltes „Westfälisch“ ^{4,8,G1,Sn} mit Spitzkohl und Möhren BIO -Kartoffeln Frischobst ³		Gemüsesalat ^{2,8,E,G1,MSn} (mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais) Ravioli ^{Ei,G1,M} mit Spinat- Ricotta-Füllung mit Tomatensoße ^{G1,M} Frischobst ³	
Donnerstag	Bunter Krautsalat ^{8,Sn} mit grüner Paprika und Möhre Hähnchennuggets ^{5,7,G1} mit Barbecuesoße ^{8,G1} Reis Bananenquark ^M		Bunter Krautsalat ^{8,Sn} mit grüner Paprika und Möhre Süße Plinsen ^{Ei,G1,M} (gebackene Hefetaler) mit Apfel-Rosinen-Quark ^M Bananenquark ^M	
Freitag	Mischsalat ^{2,8,E,G1,MSn} (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.)  Seelachsfilet ^{Ei,F,G1,M} (mehliert) mit Senfsoße ^{8,G1,MSn} BIO -Kartoffeln Rote Grütze + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}		Mischsalat ^{2,8,E,G1,MSn} (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) Quinoa- Gemüse-Auflauf ^{8,E,G1,M} (mit Quinoa, Blattspinat, Tomaten und Möhren) Rote Grütze + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M}	

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 = Glutenhaltiges 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.

Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-012