



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 01.10. – 05.10.2018 – Deutschland Woche 1 –

Grundschulen Recklinghausen Cook&Chill

	Menü A		Menü B	
Montag	Rohkost ^R Pasta ^{G1} "Carbonara" (Geflügelschinken ^{3,5,7} -Sahne- Soße ^{G1,M}) Frischobst ^O		Bayrisches Kraut ^{5,Sn} Gemüsefrikadelle ^{3,E,G1,M,Sn} mit Braten- Senf-Soße ^{3,G1,Sn} BIO-Kartoffeln Frischobst ^O	
Dienstag	Kopfsalat mit Sahnedressing ^{3,M,Sn} Leberkäse-Gulasch mit Paprika- und Gurkenwürfeln BIO-Kartoffeln Westf. Pumpenickel- Speise ^{2,G1,G2,M} (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpenickel)		Kopfsalat mit Sahnedressing ^{3,M,Sn} Berchtesgadener Pilz-Käse-Pfanne (mit Champignons und Schmelzkäse) BIO-Kartoffeln Westf. Pumpenickel- Speise ^{2,G1,G2,M} (Sahnepudding mit Schokolade und Pumpenickel)	
Mittwoch	<h3>Tag der Deutschen Einheit</h3>			
Donnerstag	Löwenzahnsalat ^{3,Sn} (Rucola, Eisbergsalat, Lollo Bionda) Currywurstscheiben ⁷ in Soße ^{3,8,G1} Nudeln ^{G1} Frischobst ^O		Rohkost ^R Dampfnudeln ^{G1,M} mit Fruchtfüllung + Soße mit Vanillegeschmack ^{2,M} Frischobst ^O	
Freitag	Jägerkohl ² (Weißkohlgemüse mit Zwiebel und Kümmel) Putenbraten mit Frankfurter grüner Soße ^{3,M,Sn} BIO-Kartoffeln Bühler Zwetschgenkuchen ^{2,E,G1} mit Streuseln		Rote Bete- Möhren-Salat ^{3,M,Sn} Gekochtes Ei ³ mit Frankfurter grüner Soße ^{3,M,Sn} BIO-Kartoffeln Bühler Zwetschgenkuchen ^{2,E,G1} mit Streuseln	

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.



DGE-zertifizierte
Menülinie

Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-012







































Änderungen vorbehalten



Stattküche
Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 08.10. – 12.10.2018 – Deutschland Woche 2 –

Grundschulen Recklinghausen Cook&Chill

	Menü A		Menü B	
Montag	 Rahmgurkensalat ^{3,MSn}  Königsberger Klopse ^{8,E,G1,Sn} mit feiner Kapern-Soße ^{G1,M} BIO -Kartoffeln 	  Rahmgurkensalat ^{3,MSn} Kartoffel-Sellerie- Plätzchen ^{8,G1,8} aus der Magdeburger Börde mit feiner Kapern-Soße ^{G1,M} Naturreis		
	Frischobst ^O		Frischobst ^O	
Dienstag	 Herzhafter Möhrensalat ^{3,MSn}  Westf. Pfefferpotthast ^{G1} (Rindergulasch mit Möhren und Zwiebeln) BIO -Vollkornnudeln ^{G1}   1 Berliner ^{2,E,G1,M}	  Gurken-Schmor-Gemüse ^M  Wirsing-Möhren-Gemüse in heller Tunke ^{G1,M} BIO -Vollkornnudeln ^{G1}   1 Berliner ^{2,E,G1,M}		
Mittwoch	 Dresdener Brechbohnsensalat ^{3,MSn}  Berliner Bulette ^{8,Ei,G1,Sn} (Rinderhackfrikadelle) mit Senfsoße ^{8,G1,MSn} Reis  Schwarzwälder Kirschsquark ^M	  1 Brötchen ^{G1}  Flädlesuppe ^{8,G1,MS} (Suppe mit Streifen von Eierkuchen)  Schwarzwälder Kirschsquark ^M		
Donnerstag	 Leipziger Allerlei ² (Erbsen, Möhren und Spargel)  Thüringer Rostbratwurst ⁷ mit Senfsoße ^{8,G1,MSn} Thüringer Kartoffelklöße ⁸ Frischobst ^O	  Rohkost ⁵  Struven ^{8,G1,M} (Hefe-Pfannkuchen) mit Zimt und Zucker Frischobst ^O		
Freitag	 1 Brötchen ^{G1}  Sauerländer Schlabberkabbes (Eintopf mit BIO -Kartoffeln, Weißkohl, Möhren) mit Rinderhackfleisch  Kompott ⁵	  Bayrisches Kraut ^{8,Sn}  Saarländische Schales ^{8,G1,M} (Kartoffelplätzchen mit Lauch und Petersilie mit brauner Soße ^{G1,M} Bratkartoffeln  Kompott ⁵		

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, GG = 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