










Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan 19.03. – 23.03.2018

Grundschulen Recklinghausen

	Menü A		Menü B	
Montag	<p>Apfel-Möhren-Frischkost^{B,Sn}</p> <p>Rindergulaschtopf^{G1} mit frischer Paprika Semmelknödel^{E,G1,M}</p> <p>Waldbeeren- joghurtspeise^M</p>		<p>Apfel-Möhren- Frischkost^{B,Sn}</p> <p>Panierte Kohlrabischeibe^{B,E,G1,M,Sn} mit Kräutersoße^{G1,M} BIO-Kartoffeln </p> <p>Waldbeeren- joghurtspeise^M</p>	
Dienstag	 <p>Gurkensalat mit Dilldressing^{B,Sn}</p> <p>Frühlingsfrikassee^{G1,M} (mit Hühnerbrustfleisch, Erbsen, Möhren und Spargel) Reis</p> <p>Orangencreme^{G,M}</p>		<p>Gurkensalat mit Dilldressing^{B,Sn}</p> <p>Veganes Curry^{G1,S,Sj} (mit Tofu, Paprika, Zucchini, Staudensellerie und Mini-Maiskölbchen) Naturreis</p> <p>Orangencreme^{G,M}</p>	
Mittwoch	<p>Frühlingsalat^{B,Sn} mit Spinat, Rucola, Möhre, Gurke und Paprika</p> <p>Rinderhackfrikadelle^{B,E,G1,Sn} mit Kräuter- Braten-Soße^{G1,M} BIO-Kartoffeln </p> <p>Frischobst^O</p>		<p>Frühlingsalat^{B,Sn} mit Spinat, Rucola, Möhre, Gurke und Paprika</p> <p>Kohlrabiragout^{G1,M} mit Spinat und Möhren Naturreis</p> <p>Frischobst^O</p>	
Donnerstag	 <p>Erbsengemüse²</p> <p>Geflügelbraten mit Frankfurter grüner Soße^M BIO-Kartoffeln </p> <p>Frischobst^O</p>		<p>Konfettisalat^{B,Sn} (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre und Radieschen)</p> <p>Frische Champignons in Rahmsauce^{G1,M} mit Röstiecken</p> <p>Frischobst^O</p>	
Freitag	<p>Mischsalat^{2,B,E,G1,M,Sn} (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.)</p> <p>Tagliatelle „primavera“^{G1,M} mit Thunfisch und Gemüse in Tomatensoße^{G1} (Zucchini, Möhre, Paprika und Tomatenwürfel)</p> <p>Erdbeer- Rhabarber-Kompott^S + Soße mit Vanillegeschmack^{2,M}</p>		<p>Mischsalat^{2,B,E,G1,M,Sn} (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.)</p> <p>Vegetarisches Schnitzel^{E,G1,M} (paniert) mit Champignonsoße^{G1,M} BIO-Kartoffeln </p> <p>Erdbeer- Rhabarber-Kompott^S + Soße mit Vanillegeschmack^{2,M}</p>	

vollw = vollwertig, 2= Farbstoffe, 3= Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7= Phosphat, 8= Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch, 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