

Grundschulen Recklinghausen Monat August 2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
28.07.-01.08.2025 KW 31	Tagesgericht GS	Gnocchi-Pfanne mit Rindfleischbällchen in Tomatensoße und Erbsen	Geflügelfrikadelle mit Braune Rahmsoße, Salzkartoffeln, Eisbergsalat, Joghurt Dressing Sylter Art	Nudelauflauf "Italia" mit Hähnchenbruststreifen, Makkaroni, Tomatensoße und Käse dazu Gurkensalat	Döner vom Hähnchen mit Kartoffelspalten, Kräuterquark und Rohkost aus Tomaten, Gurke, Paprika	Alaska-Seelachsfilet 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 Gemüseeinlage dazu ein kleines Baguette Brötchen	Falafelbällchen, Salzkartoffeln, Paprikasoße und Rohkost aus Gurke	Gemüsenuggets aus Möhren, Brokkoli und Mais auf Langkornreis dazu Helle Cremesoße
	Dessert GS	Vanilla-Milchpudding	Birne	Nuss-Nougatpudding	Apfel	Erdbeer-Rhabarberjoghurt
04.08.-08.08.2025 KW 32	Tagesgericht GS	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	Fischfrikadelle mit Kräuterquark, Kartoffelspalten, Gurkensalat	Rinderfrikadelle in Bratensoße, Blumenkohlrischen und Salzkartoffeln
	Vegetarisch GS	Nudeln 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
	Dessert GS	Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja	Birne	Schoko-Milchpudding	Apfel	Fruchtjoghurt "Kiba" Kirsch-Banane
11.08.-15.08.2025 KW 33	Tagesgericht GS	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	Wildlachfilet "Reis-Popper" mit Risi-Bisi, Helle Cremesoße	Rindfleischklößchensuppe mit Möhren, Graupen und Erbsen dazu ein Baguette Brötchen
	Vegetarisch GS	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> mit Hörnchen-Nudeln, Gouda geraspelt, Eisbergsalat mit French-Dressing
	Dessert GS	Fruchtjoghurt Banane	Obst	Sahnepudding Panna Cotta	Obst	Butterkeks-Milchpudding
18.08.-22.08.2025 KW 34	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-Gemüesoße
	Vegetarisch GS	grünes Nudel-Risotto mit Erbsen, Brokkoli, Hörnchen-Nudeln und Sauerrahmsoße mit Kräutern	Reibekuchen "Hausfrauen Art" mit Apfelmus, Eisberg-Maissalat dazu American Dressing	Spiralnudeln 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

25.08.-29.08.2025 KW 35	Tagesgericht GS	Schupfnudel-Pfanne mit Karotten, Mais, Erbsen, Bohnen und Paprika <V> mit Quark-Dip	Hähnchenbruststreifen auf Gemüsereis mit Tzatziki	Geflügel-Currywurst mit Tomatenketchup, Kartoffelspalten, bunter Salat mit French Dressing	Alaska-Seelachsfilet, 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	Vollkorn Penne, 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

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