

## Grundschulen Recklinghausen Monat März 2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
03.03.-07.03.2025 KW 10	<b>Tagesgericht GS</b>	Knusper schnitzel vom Hähnchen mit Geflügelsoße, Erbsen und Salzkartoffeln	Hähnchen-Pfanne dazu Kartoffelspalten, Tomatenketchup, Eisberg-Maissalat und American Dressing	"Cevapcici " aus Geflügelhackfleisch auf Langkomreis " Balkan Art" mit Mais, Paprika und Erbsen und Tomatensoße	Alaska-Seelachs im Backteig auf Möhrenstifte in Rahmsoße dazu Salzkartoffeln	Käsenudeln mit Tomaten-Gemüesoße
	<b>Vegetarisch GS</b>	grünes Nudel-Risotto mit Erbsen, Brokkoli, Hörnchen-Nudeln und Sauerrahmsoße mit Kräutern	Reibekuchen "Hausfrauen Art" mit Apfelmus, Eisberg-Maissalat dazu American Dressing	"Gemüse-Bällchen" aus Mais, Erbsen und Möhren,, Tomaten-Mozzarella-Soße, Langkomreis	Veggie-Nuggets aus Brokkoli, Mais und Porree auf Möhrenstifte in Rahm dazu Salzkartoffeln	Erbsensuppe vegetarisch dazu ein Baguette Brötchen
	<b>Dessert GS</b>	Joghurt Kirsch	Obst	Schoko-Milchpudding	Obst	Aprikosen-Mangojoghurt
10.03.-14.03.2025 KW 11	<b>Tagesgericht GS</b>	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
	<b>Vegetarisch GS</b>	Vollkorn Penne, Karotten-Cremesoße	Gemüseschnitzel aus Brokkoli und Blumenkohl, cremigen Gemüesoße dazu Salzkartoffeln	Käse-Kartoffelrösti, Kartoffelspalten, Tomatenketchup, bunter Salat mit French Dressing	Gemüsepfanne mit Karotten, Blumenkohl, Brokkoli und Gnocchi, Käsesoße	Vegetarische Kartoffelsuppe dazu ein Brötchen
	<b>Dessert GS</b>	Fruchtjoghurt Waldfrucht	Apfel	Birnen Vanille Buttermilchdessert	Obst	Pudding mit Sahne Karamell
17.03.-21.03.2025 KW 12	<b>Tagesgericht GS</b>	Blumenkohlröschen, Käsesoße Carbonara Art mit Putenformschinken <G>, Salzkartoffeln	Hühnerfrikassee " Frühlings Art" auf Langkomreis, Eisbergsalat mit Joghurt Dressing Sylter Art	Rinderfrikadelle in brauner Rahmsoße, Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Fischburger mit Remoulade, Tomatenketchup und Salat dazu Wedges	Buchstabennudeltopf mit Geflügel dazu ein Weizenbrötchen
	<b>Vegetarisch GS</b>	Blumenkohl in Rahmsoße dazu ein Möhrenschnitzel, Salzkartoffeln	Schneckenudeln in Käsesoße dazu Eisbergsalat mit Joghurt Dressing Sylter Art	Kartoffel-Möhren-Eintopf, Mehrkornbrötchen	Tomatensoße "Italia" mit Hörnchen-Nudeln, Gouda geraspelt, Karottenstreifen, Joghurt Dressing Sylter Art	Pfannkuchen, Natur mit Apfelmus
	<b>Dessert GS</b>	Joghurt Erdbeer	Banane	Grießpudding	Apfel	Vanille-Fruchtfoghurt
24.03.-28.03.2025 KW 13	<b>Tagesgericht GS</b>	Gnocchi-Pfanne mit Rindfleischbällchen in Tomatensoße und Erbsen	Geflügelfrikadelle mit Braune Rahmsoße, Salzkartoffeln, Eisbergsalat, Joghurt Dressing Sylter Art	Nudelaufauf "Italia" mit Hähnchenbruststreifen, Vollkorn Fusilli, Tomatensoße und Käse dazu Gurkensalat	Döner vom Hähnchen mit Kartoffelspalten, Kräuterquark und Rohkost aus Tomaten, Gurke, Paprika	Alaska-Seelachsfilet in Cremesoße, Karotten und Langkomreis
	<b>Vegetarisch GS</b>	Kartoffel-Gnocchi-Pfanne mit Erbsen, Tomatensoße und geriebenen Gouda	Blumenkohlpuffer mit brauner Rahmsoße, Salzkartoffeln, Eisbergsalat, Joghurt Dressing Sylter Art	Tomatige Suppe mit kleinen Muscheludeln und bunter Gemüseeinlage dazu ein kleines Baguette Brötchen	Falafelbällchen mit Kartoffelspalten, Kräuterquark und Rohkost aus Tomaten, Gurke, Paprika	Gemüsenuggets aus Möhren, Brokkoli und Maiss auf Langkomreis dazu Helle Cremesoße
	<b>Dessert GS</b>	Vanilla-Milchpudding	Birne	Nuss-Nougatpudding	Apfel	Erdbeer-Rhabarberjoghurt

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