

Grundschulen Recklinghausen Monat Oktober 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
30.09.-04.10.2024 KW 40	Tagesgericht GS	Blumenkohlröschen mit Putenbrustwürfel in Käsesoße, Salzkartoffeln	Hühnerfrikassee "Frühlings Art" auf Langkornreis, Eisbergsalat mit Joghurt Dressing Sylter Art	Rinderfrikadelle in brauner Rahmsoße, Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Feiertag	Buchstabennudeltopf mit Geflügel dazu ein Weizenbrötchen
	Vegetarisch GS	Blumenkohl in Rahmsoße dazu ein Möhrenschnitzel, Salzkartoffeln	Schneckennudeln in Käsesoße dazu Eisbergsalat mit Joghurt Dressing Sylter Art	Kartoffel-Möhren-Eintopf, Mehrkornbrötchen	Feiertag	Pfannkuchen, Natur mit Apfelmus
	Dessert GS	Joghurt Erdbeer	Banane	Grießpudding	Feiertag	Vanille-Fruchtfoghurt
07.10.-11.10.2024 KW 41	Tagesgericht GS	Gnocchi-Pfanne mit Rindfleischbällchen in Tomatensoße und Erbsen	Geflügelfrikadelle mit Braune Rahmsoße, Salzkartoffeln, Eisbergsalat, Joghurt Dressing Sylter Art	Nudelauflauf "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 Langkornreis
	Vegetarisch GS	Kartoffel-Gnocchi-Pfanne mit Erbsen, Tomatensoße und geriebenen Gouda	Blumenkohlpuffer mit brauner Rahmsoße, Salzkartoffeln, Eisbergsalat, Joghurt Dressing Sylter Art	Tomatige Suppe mit kleinen Muschelnudeln 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 Langkornreis dazu Helle Cremesoße
	Dessert GS	Vanilla-Milchpudding	Birne	Nuss-Nougatpudding	Apfel	Erdbeer-Rhabarberjoghurt
14.10.-18.10.2024 KW 42	Tagesgericht GS	Hähnchengeschnetzletes "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, Blumenkohlröschen und Salzkartoffeln
	Vegetarisch GS	Vegetarisches Chili <V>, Langkornreis, Eisbergsalat mit Gurke und Tomate mit French Dressing	Gemüse-Frikadelle "Hausfrauen Art" mit Rahm und Salzkartoffeln	Spätzle mit Käsesoße mit Röstzwiebeln	Brokkolirösti mit Salzkartoffeln und Kräuterquark	Pizza Schnitte Margherita dazu Eisberg-Tomatensalat, Joghurt Dressing Sylter Art
	Dessert GS	Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja	Birne	Schoko-Milchpudding	Apfel	Fruchtjoghurt "Kiba" Kirsch-Banane
21.10.-25.10.2024 KW 43	Tagesgericht GS	Rindfleischfrikadelle <R> in Gemüse-Tomatensoße dazu Gnocchi	"Hamburger", Rinderhacksteak, Tomatenketchup, Eisbergsalat, Gurke und Tomaten dazu Kartoffelspalten	gekochte Eier in Senfsoße dazu Salzkartoffeln, Bunter Salat und Joghurt Dressing Sylter Art	Wildlachsfilet "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, Eisbergsalat, Gurke und Tomaten, Tomatenketchup dazu Steakhouse Frites	Mini Gemüseravioli in Tomatensoße dazu Eisberg-Gurkensalat mit French Dressing	Rösti aus Blumenkohl und Käse auf Risi-Bisi mit Helle Cremesoße	buntes Gemüseglasch aus Blumenkohl, Bohnen und Erbsen in leichter Käsesoße und Salzkartoffeln
	Dessert GS	Fruchtjoghurt Banane	Obst	Sahnepudding Panna Cotta	Obst	Butterkeks-Milchpudding

28.10-01.11.2024 KW 44	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	Feiertag
	Vegetarisch GS	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, Langkornreis	Veggie-Nuggets aus Brokkoli, Mais und Porree auf Möhrenstifte in Rahm dazu Salzkartoffeln	Feiertag
	Dessert GS	Joghurt Kirsch	Obst	Schoko-Milchpudding	Obst	Feiertag

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