

Grundschulen Recklinghausen Monat September 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
02.09.-06.09.2024 KW 36	Tagesgericht GS	Hähnchengeschnetzeltes "Kebab Art" in Tomatenkräutersoße dazu Langkornreis, Eisbergsalat mit Gurke und Tomate mit French Dressing	Milchreis mit Zimt und Zucker und Erdbeer-Apfelkompott	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
09.09.-13.09.2024 KW 37	Tagesgericht GS	Rindfleischfrikadelle <R> in Gemüse-Tomatensoße dazu Gnocchi	"Hamburger" mit Geflügelfrikadelle, 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 Gemüsegulasch aus Blumenkohl, Bohnen und Erbsen in leichter Käsesoße und Salzkartoffeln
	Dessert GS	Fruchtjoghurt Banane	Obst	Sahnepudding Panna Cotta	Obst	Butterkeks-Milchpudding
16.09.-20.09.2024 KW 38	Tagesgericht GS	Knusperschnitzel vom Hähnchen mit Geflügelsauce, 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-Gemüsesoße
	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	Erbsensuppe vegetarisch dazu ein Baguette Brötchen
	Dessert GS	Joghurt Kirsch	Obst	Schoko-Milchpudding	Obst	Aprikosen-Mangojoghurt
23.09.-27.09.2024 KW 39	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.