



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan 02.10 – 06.10.2017



Grundschulen Recklinghausen

	Menü A		Menü B	
Montag	<p>Erbsengemüse²</p> <p>Hähnchenbrust^{G1} (natur) mit Bärlauch- Pesto-Soße^{G1,M} BIO-Kartoffeln</p> <p>Frischobst⁰</p>		<p>Erbsengemüse²</p> <p>Grünkern- Sprossen- Bratling^{8,Eü,G1,G4,G5,M, S,Sj,Sn} (aus BIO-Grünkern) mit Bärlauch- Pesto-Soße^{G1,M} BIO-Kartoffeln</p> <p>Frischobst⁰</p>	
Dienstag	<p>Tag der deutschen Einheit</p>			
Mittwo- ch	<p>Konfettisalat^{8,Sn} (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhren und Radieschen)</p> <p>Köttbular^{8,Eü,G1,Sn} (Schwedische Hackbällchen) in Rahmsauce^{G1,M} BIO-Kartoffeln</p> <p>Frischobst⁰</p>		<p>Konfettisalat^{8,Sn} (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhren und Radieschen)</p> <p>Brokoli-Nuss- Ecke^{F,G1,N2,N3,N4} In Rahmsauce^{G1,M} BIO-Kartoffeln</p> <p>Frischobst⁰</p>	
Donnerst- ag	<p>Rahmspinat^{G1,M}</p> <p>Seelachsfilet (paniert)^{Eü,F,G1,M} mit Senfsoße^{8,G1,M,Sn} BIO-Kartoffeln</p> <p>Pflaumen- Streusel- Kuchen^{2,Eü,G1}</p>		<p>1 Brötchen^{G1}</p> <p>Kartoffel-Möhren- Suppe B1: vegetarisch B2: mit Rinderhack</p> <p>Pflaumen- Streusel- Kuchen^{2,Eü,G1}</p>	 



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Freitag	Mischsalat ^{2,8,Ei,G1,M,Sn} (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) Spaghetti ^{G1} „Bolognese“ ^{G1,S} (mit Rinderhack) Schokoladenpuddin g ^M		Mischsalat ^{2,8,Ei,G1,M,S} n (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) Bulgur-Gemüse- Pfanne ^{G1} mit Zucchini, Möhren und Zwiebeln mit Tomatensoße ^{G1} Schokoladenpuddin g ^M	
---------	---	---	---	---

vollw = vollwertig, 2 = Farbstoffe, 3 = Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7 = Phosphat,

8 = Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch (nahezu grätenfrei), G = Glutenthaltiges 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.



DGE-
zertifizierte
Menülinie

Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“












Bio-zertifiziert durch DE-
ÖKO-012

Änderungen vorbehalten



Speiseplan vom 09.10. – 13.10.2017



Grundschulen Recklinghausen

	Menü A		Menü B	
Montag	Buttermöhren ² Hähnchenschnitze G ¹ (paniert) mit Soße ^{G¹,M} Röstitaler Frischobst ⁰		Rohkost ^R Germknödel ^{G¹,M} mit Fruchtfüllung + Soße mit Vanillegeschmack ² ,M Frischobst ⁰	
Dienstag	Kaisergemüse ² (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Putenroulade ^{8,G¹,S, Sn} mit Gemüsefüllung (Möhre, Sellerie, Porree) mit Soße ^{8,G¹,Sn} Semmelknödel ^{Ei,G¹, M} 1 Berliner ^{Ei,G¹,M}		Rohkost ^R Frische Wiesenchampigno ns in Rahmsoße ^{G¹,M} Semmelknödel ^{Ei,G¹, M} 1 Berliner ^{Ei,G¹,M}	
Mittwoch	Sauerkraut 3 Nürnberger Geflügel- rostbratwürstchen ⁷ mit brauner Soße ^{8,G¹,Sn} Kartoffelbrei ^{2,M} Frischobst ⁰		Rohkost ^R Schupfnudel- Pfanne ^{Ei,G¹,M} mit Champignons, Paprika und Kraut Frischobst ⁰	
Donnerstag	Gurkensalat ^{8,Sn} mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch Geflügelfleischkäse ^{2,3,5,7} mit Soße ^{8,G¹,Sn} BIO-Kartoffeln		Brötchen ^{G¹} Linseneintopf ^{8,S,Sn} (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) B1: Vegetarisch B2: mit Geflügel-	 



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

	Quark ^M mit Vanillegeschmack ² ,M und Schokoraspeln ^M		würstchen ^{3,5,7} Quark ^M mit Vanillegeschmack ² ,M und Schokoraspeln ^M	
Freitag	Rotkohl ⁵ Putenbraten ^{G1} mit Senfkruste ^{8,G1,Sn} mit Soße ^{8,G1,Sn} Bratkartoffeln Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack ² ,M		Mischsalat ^{2,8,Ei,G1,M} ,Sn (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) Käsespätzle ^{2,Ei,G1,M} mit Röstzwiebeln und Käse Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) + Soße mit Vanillegeschmack ² ,M	

vollw = vollwertig, 2= Farbstoffe, 3= Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7= Phosphat,

8= Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch (nahezu grätenfrei), G = Glutenthaltiges 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.



DGE-
zertifizierte
Menülinie

Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“



Bio-zertifiziert durch DE-
ÖKO-012

Änderungen vorbehalten

Bayerische Oktoberfestwoche