














Qualifizierungsküche Stade ...gesund und lecker essen!




Speiseplan vom 02.12.2024 – 06.12.2024 (49. KW) für Kindergärten und Schulen

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag 02.12.2024	 Bio-Vollkornnudeln  51,511 mit vegetarischer Sauce Bolognese (Tomatensauce, Soja, Möhren, Lauch und Sellerie) ⁵⁷ dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing 52,58 <i>Frisches Obst</i>	Hack-Käse-Auflauf mit Tomate, Rinderhack, Blumenkohl & Cheddarkäse 54,13,51,52,58,2,6,12,1,4,63,61,511 dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing 52,58 <i>Frisches Obst</i>
Dienstag 03.12.2024	 Drillinge (kleine runde Kartoffeln) mit Kräuterquark (Leinöl) 52,58 & Mais-Gurkensalat 2,13,63 <i>Bananenjoghurt</i> 52,58	„Aus Omas Suppentopf“ Hühnersuppe mit viel buntem Gemüse (Möhren, Pastinaken, Rosenkohl und Kartoffelwürfel) 515,51,3,511 dazu Nudeln 51,511 <i>Bananenjoghurt</i> 52,58
Mittwoch 04.12.2024	 Kichererbsen-Eintopf mit Weißkohl, Tomaten & Karotten 2,63,60 dazu Baguette ⁵¹ <i>Grießpudding mit Bio-Milch</i>  51,52,58	Hackbraten vom Rind 51,511 mit Basilikumsauce dazu Bayrisch Kraut (Weißkohl) ² und Salzkartoffeln <i>Grießpudding mit Bio-Milch</i>  51,52,58
Donnerstag 05.12.2024	Milchreis mit Bio-Milch  52,58,12 und Apfelmus ² dazu Zimt & Zucker (extra) <i>Frisches Obst</i>	 Fischstäbchen (Seelachsfilet) 51,511,55 mit Kartoffelstampf 52,58,12,2 und Möhrensalat dazu Remouladensauce 54,52,58,2,12,1,4 <i>Frisches Obst</i>
Freitag 06.12.2024	 Süßkartoffel-Gratin mit buntem Wurzelgemüse (Karotte & Pastinake), mit Käse gratiniert 52,58 <i>Karamellpudding mit Bio-Milch</i>  52,58	Cremige Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen (Lauch, Sellerie, Möhren) und Geflügelwiener (Truthahn/Hähnchen) 1,2,16,61 dazu Baguette ⁵¹ <i>Karamellpudding mit Bio-Milch</i>  52,58
Die Allergene entnehmen Sie bitte der Homepage von MensaMax / der Qualifizierungsküche, oder dem Aushang in den Schulen und KiTas.		

Die ausgewiesenen Bioprodukte auf dem Speiseplan sind zu 100% Bio.



Unsere Zertifizierung wird von der Kontrollstelle Nr. DE-Öko-005 überwacht

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.