



Qualifizierungsküche Stade ...gesund und lecker essen!



Speiseplan vom 12.05.2025 -16.05.2025 (20. KW) für Kindergärten und Schulen

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag 12.05.2025	Spätzle-Gratin  mit Blumenkohl , rote Quinoa und grüne Linsen ^{54,515,51,58,60,57,511} <i>Frisches Obst</i>	Geflügelbratwurst  mit Balkansauce (Paprika) ^{12,60} Möhrcchen und Reis  <i>Frisches Obst</i>
Dienstag 13.05.2025	<i>Salat aus Blattsalat, Möhren, Radieschen mit American-Dressing</i> ^{54,52,58,1,61}  Vegetarisches Reisfleisch ⁹⁵ mit Erbsen, Mais, Paprika, Fleischersatz (aus Erbsenproteinen) und Tomaten ⁶⁰	<i>Salat aus Blattsalat, Möhren, Radieschen mit American-Dressing</i> ^{54,52,581,61}  Wels-Filet (Fisch) mit Brokkolikruste ^{55,12} und Schnittlauchsauce, dazu Kartoffelpüree mit Bio-Milch  ^{52,58,2,12}
Mittwoch 14.05.2025	"Minestrone"  Italienische Tomaten-Gemüsesuppe mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, frischen Kräutern und Auberginen ^{12,63,60} dazu Bio-Vollkorn- nudeln  ^{51,511} <i>Naturjoghurt mit Honig und Pfirsich</i> ^{52,58}	Putenbrustfilet „Natur“  in Kräuterrahm und Spätzle ^{54,51,511} <i>Naturjoghurt mit Honig und Pfirsich</i> ^{52,58}
Donnerstag 15.05.2025	Gekochte Hühnereier ⁵⁴  in Senfsauce ⁶¹ mit Salzkartoffeln und Möhren-Apfel-Salat (Rohkost) ² <i>Frisches Obst</i>	Spaghetti „Bolognese“ ^{51,511}  mit Bio-Rinderhack  , Tomate, Möhre Sellerie und Lauch ^{13,2,8,63,60} dazu geriebenen Hartkäse ^{54,58,1} <i>Frisches Obst</i>
Freitag 16.05.2025	Kartoffeln mit Kräuterquark ^{52,58}  (mit Leinöl) dazu Gemüse-Rohkoststicks <i>Bananenquark</i> ^{52,58}	"Spargel Tarzan"  cremige Suppe mit Spargel & Kartoffeln dazu Bio-Roggenbrötchen  ^{515,51,514,511} <i>Bananenquark</i> ^{52,58}
Die Allergene entnehmen Sie bitte der Homepage von MensaMax / der Qualifizierungsküche, oder dem Aushang in den Schulen und KiTas.		

Änderungen vorbehalten

Saisonales/Regionales Obst/Gemüse / Rind  / Schwein  / Huhn  / Truthahn  / Fisch  / Veggie 



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



Die grün unterlegten Speisen sind Angebote/Komponenten der DGE.

Die ausgewiesenen Bioprodukte auf dem Speiseplan sind zu 100% Bio. Unsere Zertifizierung wird von der Kontrollstelle Nr. DE-ÖKO-005 überwacht.