

Qualifizierungsküche Stade ...gesund und lecker essen!



Berufsbildungswerk
Cadenberge Stade gGmbH

SPEISEPLAN FÜR GS Hahle

13.09. - 17.09.2010

VEGETARISCHES ESSEN

Mo. Kartoffel-Möhreneintopf
mit Geflügelwürstchen
Nachtsch

Mo. *Kartoffel-Möhren-Eintopf
mit Brötchen
Nachtsch*

Di. Frisches Gemüsekassie
mit Butterreis

Di. *Frisches Gemüsekassie
mit Reis*

Mi. Fischfilet gebraten mit
Senfsoße und Salzkartoffeln
Rote Bete

Mi. *Eier in Senfsoße mit Salz-
kartoffeln
Rote Bete*

Do. Paniertes Hähnchenschnitzel
mit Erbsen in Rahm und
Salzkartoffeln

Do. *Karotten-Käse-Medaillon
mit Erbsen in Rahm und
Salzkartoffeln*

Fr. Hackfleischpfanne mit
Zwiebeln und Tomatenwürfel
und Reis
Obst

Fr. *Bunte Champignonpfanne
mit Reis
Obst*

Alle Gerichte ohne Schweinefleisch!

20.09. - 24.09.2010

VEGETARISCHES ESSEN

Mo. Pichelsteiner Gemüseeintopf
mit Rindfleisch und Kartoffel-
einlage
Obst

Mo. *Pichelsteiner Gemüseeintopf
mit Kartoffeleinlage
Obst*

Di. Schupfnudelpfanne mit
frischem Gemüse und
holländischer Soße
Nachtsch

Di. *Schupfnudelpfanne mit
frischem Gemüse und
holländischer Soße
Nachtsch*

Mi. Hackbraten vom Rind, Apfel-
rotkohl und Salzkartoffeln

Mi. *Kartoffelpuffer mit
Champignons in Kräuterrahm*

Do. Putengiros mit Tomatenreis
und Tzatziki

Do. *Rösti-Schmankerl mit
Tomatenreis und Tzatziki*

Fr. Buntes Fischragout in feiner
Soße mit Salzkartoffeln
Rohkostsalat

Fr. *Vegetarische Paprikaschote
mit Tomatensoße und Reis
Rohkostsalat*

Alle Gerichte ohne Schweinefleisch!

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffliste

Wir verwenden nur in Ausnahmefällen Lebensmittel mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen.

Farbstoffe¹ Konservierungsstoffe² Antioxidationsmittel³ Geschmacksverstärker⁴ Schwefeldioxid⁵ Schwärzungsmittel⁶ Phosphat⁷ Milcheiweiß⁸ Koffeinhaltig⁹ Chininhaltig¹⁰ Süßungsmittel¹¹ Phenylaminquelle¹² gewachst¹³ Taurin¹⁴