

Qualifizierungsküche Stade ...gesund und lecker essen!



Berufsbildungswerk
Cadenberge Stade gGmbH

SPEISEPLAN FÜR GS Hahle

27.09. - 01.10.2010

VEGETARISCHES ESSEN

Mo. Erbsensuppe mit Kartoffel-
einlage u. Geflügelwürstchen
Dessert

Mo. *Erbsensuppe mit
Kartoffeleinlage
Dessert*

Di. Hähnchenkeule mit
Rahmgemüse und
Salzkartoffeln

Di. *Grünkernbratlinge mit
Rahmgemüse u. Salzkartoffeln*

Mi. Schmorkohl-Hackpfanne
mit Kartoffeln
Obst

Mi. *Schmorkohl in Rahm
und Salzkartoffeln
Obst*

Do. Nudeln mit fruchtiger
Tomatensoße
Salatbeilage

Do. *Nudeln mit fruchtiger
Tomatensoße
Salatbeilage*

Fr. Currywurstpfanne
vom Geflügel
und Reis

Fr. *Gebratene SojahlöÙe,
CurrysoÙe und Reis*

Alle Gerichte o h n e Schweinefleisch!

04.10. - 08.10.2010

VEGETARISCHES ESSEN

Mo. Linseneintopf mit
Rindfleisch
Baguette

Mo. *Linseneintopf

Bagette*

Di. Rindfleischfrikadelle mit
mildem Tzatziki und
Tomatenreis

Di. *Brokkoli-Medallion
mit mildem Tzatziki
und Tomatenreis*

Mi. Spaghetti mit
vegetarischer Bolognese
Rohkost

Mi. *Spaghetti mit
vegetarischer Bolognese
Rohkost*

Do. Putengulasch "ungarisch"
mit Reis
Quarkspeise

Do. *Kartoffelauflauf mit
Käse überbacken
Quarkspeise*

Fr. Fischfilet gebraten
mit SenfsoÙe und
Salzkartoffeln
Schlesische Gurkenhappen

Fr. *Gemüsefrikassee
mit Salzkartoffeln*

Alle Gerichte o h n e Schweinefleisch!

Änderungen vorbehalten

Wir verwenden nur in Ausnahmefällen Lebensmittel mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen.

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