

Qualifizierungsküche Stade ...gesund und lecker essen!



Berufsbildungswerk
Cadenberge Stade gGmbH

Speiseplan für Schulen und GS Hahle KW 45 / 46

08.11. - 12.11.2010

Vegetarisches Essen

- Mo. Nudelaufwurf mit Hack mit Tomatensoße
Fruchtjoghurt
- Di. Bunte Gemüsesuppe mit Grießklößchen³
Schokoladenpudding
- Mi. Putenbraten mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln
Birne
- Do. Schwedische Hackbällchen in Champignon-Kräutersoße
Kartoffelpüree¹
- Fr. Chicken Nuggets mit Dipp und Gemüsereis
Salat

- Mo. Nudelaufwurf mit Gemüse und Käsesoße
Fruchtjoghurt
- Di. Bunte Reis-Gemüsepfanne
Schokoladenpudding
- Mi. Gemüseschnitzel mit Rahmwirsing u. Salzkartoffeln
Birne
- Do. Vegetarische Knusper Schnitzel
Champignon-Kräutersoße und Kartoffelpüree
- Fr. Blumenkohlkäsestern mit Dipp u. Gemüsereis
Salat

Alle Gerichte o h n e Schweinefleisch!

15.11. - 19.11.2010

Vegetarisches Essen

- Mo. Hellas Bauernpfanne
Nudelreis ,Paprika-u, Putenstreifen
Dessert
- Di. Geflügelbratwurstpfanne mit Zucchini und Nudeln
- Mi. Hühnersuppeneintopf mit Fadennudeln
Obst
- Do. Putenfleischkäse³ mit Bratensoße, Gemüse der Saison und Püree
- Fr. Königsberger Klopse³ mit Kapernsoße Salzkartoffeln und Rote Betesalat

- Mo. Hirtenpfanne Griechische Art mit Nudelreis, Paprikastreifen und Schafskäse
Dessert
- Di. Gefüllte Zucchini mit Tomatensoße und Reis
- Mi. Gemüse- Nudelsuppe
Obst
- Do. Pilaw Oriental mit mediterranen Gemüse, gekochtem Weizen Zucchini und Paprika
- Fr. Gourmet Frühlingsrolle mit scharfer Asiasoße und Glasnudeln
Salat

Alle Gerichte o h n e Schweinefleisch!

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffliste

Wir verwenden nur in Ausnahmefällen Lebensmittel mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen.

1. mit Farbstoff; 2. mit Konservierungsstoff; 3. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Geschmacksverstärker; 5. geschwefelt; 6. geschwärzt; 7. gewachst; 8. mit Phosphat; 9. mit Süßungsmittel