



Qualifizierungsküche Stade

...gesund und lecker essen!



Berufsbildungswerk
Cadenberge Stade gGmbH

Speiseplan für GS Hahle KW 05 - 06

31.01. - 04.02.11

Vegetarisches Essen

Mo.	Gemüseragout mit Geflügelklößchen	Mo.	Polenta Spinat Knuspertasche auf Frischkäsesoße
	<i>Obst</i>		<i>Obst</i>
Di.	Pizza mit Kräuterhack und Käse überbacken	Di.	Pizza mit Tomaten und Mozzarella
	<i>Salatbeilage</i>		<i>Salatbeilage</i>
Mi.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch, Weißkohl und Kartoffeln	Mi.	Weißkohleintopf mit Kartoffeln
	<i>Pudding</i>		<i>Pudding</i>
Do.	Saftiger Rinderbraten mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln	Do.	Gemüsefrikassee mit Salzkartoffeln
Fr.	Spaghetti mit Cherrytomaten, Sahnesoße und feinen Kräutern	Fr.	Zucchini gefüllt mit Gemüse und überbacken dazu Spaghetti
	<i>Eisbergsalat m. Orangensaftdressing</i>		<i>Eisbergsalat m. Orangensaftdressing</i>
	Alle Gerichte o h n e		Schweinefleisch!

07.02. - 11.02.11

Vegetarisches Essen

Mo.	Reispfanne mit Geflügelstreifen Gemüse und fruchtigem Dip	Mo.	Schupfnudelpfanne mit frischem Gemüse und Holländische Soße
			<i>8</i>
Di.	Rindergulasch und Gabelspaghetti	Di.	Karoffelpuffer mit Apfelmus
	<i>Bohnensalat</i>		
Mi.	Putenfleischkäse mit Gemüse-soße und Kartoffelpüree	Mi.	Grünkernbratlinge mit Erbsensoße und Spaghetti mit Möhrenstreifen
			<i>3, 7, 8</i>
Do.	Cremige Karottensuppe mit Grießklößchen und Baguette	Do.	Mediterranes Gemüseragout mit Soße Hollandaise
	<i>Pudding</i>		<i>Pudding</i>
Fr.	Nudeln mit Tomatensoße und Käse	Fr.	Nudeln mit Tomatensoße und Käse
	<i>Obst</i>		<i>Obst</i>
			<i>8</i>
			<i>8</i>
			Alle Gerichte o h n e Schweinefleisch!

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffliste

Wir verwenden nur in Ausnahmefällen Lebensmittel mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen.

Farbstoffe 1, Konservierungsstoffe 2, Antioxidationsmittel 3, Geschmacksverstärker 4, Schwefeldioxid 5, Schwärzungsmittel 6, Phosphat 7, Milcheiweiß 8, Koffeinhaltig 9, Chininhaltig 10, Süßungsmittel 11, Phenylalaninquelle 12, gewachst 13