

Qualifizierungsküche Stade

...gesund und lecker essen!

Speiseplan für GS Hahle KW 21-22

23.05.-27.05.11

Vegetarisches Essen

Mo. **Gemüsesuppeneintopf mit
Kartoffelwürfeln**

Obst

Di. **Moussaka mit Hackfleisch
Kartoffeln mit Käse überbacken**

Salatbeilage

1, 8

Mi. **Gebackene Hähnchenkeule mit
fruchtiger Paprikasoße und Reis**

Dessert

Do. **Geflügelbratwurst mit buntem
Gemüse und Kartoffelpüree**

7, 8

Fr. **Gebratenes Fischfilet mit
Petersiliensoße, Salzkartoffeln
und Salatbeilage**

Alle Gerichte o h n e Schweinefleisch!

Mo. **Gemüselasagne**

Obst

Di. **Würzkartoffeln mit Spinat**

Salatbeilage

Mi. **Frischer Kartoffelsalat und
fleischlose Bratwurst**

Dessert

Do. **Überbackene Käse-Tomaten-
Makkaroni**

Fr. **Risotto Verde mit Streifen von
Mangold und Zucchini**

Änderungen vorbehalten

30.05.-03.06.11

Vegetarisches Essen

Mo. **Kartoffelcremesuppe mit
Baguette**

Obst

Di. **Gebratene Hähnchenbrust mit
Djuvec-Reis und Kräuterquark**

Mi. **Bunte Nudeln mit Tomaten
und Feta**

Dessert

Do. **Himmelfahrt**

8

Fr. **Bunte Gemüsesuppe mit
Grießklößchen**

Dessert

Alle Gerichte o h n e Schweinefleisch!

Mo. **Cashew Paella mit Mais,
Paprika, Reis und Cashewkernen**

Obst

Di. **Pfannengericht mit Linsen,
buntem Gemüse und
Kartoffeln**

8

Mi. **Gratin mit Reis, Gemüse und
frischen Kräutern**

Dessert

8

Do. **Himmelfahrt**

Fr. **Gebackene Champignons mit
Gemüse und Kräutersoße**

Dessert

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