Qualifizierungsküche Stade

...gesund und lecker essen!

Berufsbildungswerk Cadenberge Stade gGmbH

Speiseplan für GS Hahle KW 33 - 34

15.08. - 19.08.2011		Vegetarisches Essen	
Mo.		Mo.	
Di.		Di.	
Mi.	*Bis 17.08.2011 FERIEN*	Mi.	
Do.	Putengyros mit Tomatenreis u. hausgemachtem Tzatziki	Do.	*Bunte Zucchini "italienische Art" mit Tomatensoße und Penne* 8
Fr.	Fischfilet gebraten mit Spinat und Gnocchi *Salat*	Fr.	*Gefüllte Paprikaschote mit Tabouleh und Kräutersoße* *Salat*

Alle Gerichte o h n e Schweinefleisch!

22.08. - 26.08.2011		Vegetarisches Essen	
Mo.	Hühnerfrikassee mit Gemüsereis *Dickmilchdessert* 8	Mo.	*Maultaschenpfanne mit Karottensoße* *Dickmilchdessert* 8
Di.	Fischfrikadelle mit Karottenpüree, bunter Salat mit Hausdressing	Di.	*Gefüllte Pfannkuchen mit Spinat, Tomaten und Käse überbacken* 8
Mi.	Vegetarische Erbsensuppe Baguette *Obstsalat*	Mi.	*Glasierte Karotten Thai-Style mit Chili und Ingwer dazu Mienudeln* *Obstsalat*
Do.	Hacksteak mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	Do.	*Cremiger Blattspinat mit Schwenkkartoffeln* 8
Fr.	Hähnchenbrustfilet mit fruchtiger Tomatensoße, Penne *Salat*	Fr.	*Paprika Mexikanisch unter einer Kartoffel-Nacho-Kruste* *Salat*

Alle Gerichte o h n e Schweinefleisch!

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffliste

Wir verwenden nur in Ausnahmefällen Lebensmittel mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen.

Farbstoffe 1, Konservierugsstoffe 2, Antioxidationsmittel3, Geschmacksverstärker 4, Schwefeldioxid 5, Schwärzungsmittel 6, Phosphat 7, Milcheiweiß 8, Koffeinhaltig 9, Chininhaltig 10, Süßungsmittel 11, Phenylalinquelle 12,gewachst 13