








Qualifizierungsküche Stade ...gesund und lecker essen!




Speiseplan vom 05.10.2020 – 09.10.2020 (41. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 05.10.2020	Gemüsegulasch (Karotten, Kohlrabi, Lauch, Zucchini, Paprika und Zwiebeln) 2,60 dazu Spätzle 51,511,54 <i>Obst</i>	 Hähnchenstreifen gebraten 19,20,51,511,52,54,58 mit Kaisergemüse (Möhren, Broccoli, Blumenkohl) ⁹⁷ und Backkartoffel ¹² dazu Sour Creme ^{97,52,58} <i>Obst</i>
Dienstag, 06.10.2020	 Erbensuppe aus frischen grünen Erbsen mit Zitrone und Minze, Kartoffelwürfeln ^{97,2,60} und Baguette ^{51,511} <i>Grießpudding</i> ^{51,511,52,58}	Dönerteller Geflügelfleisch, Fladenbrot und bunter Rohkostsalat (Möhren, Mais, Paprika, Weißkohl) ^{51,62} Knoblauchjoghurt ^{97,52,58} <i>Grießpudding</i> ^{51,511,52,58}
Mittwoch, 07.10.2020	 Wrap-Taschen mit Gemüse-Käsefüllung (Paprika, Mais, Zwiebeln, Käse und Schmand) ^{51,511,52,58} dazu Eisbergsalat mit Americandressing ⁶¹ <i>Frisches Obst</i>	Linseneintopf mit Kartoffeln, Wurzelgemüse (Möhren, Lauch, Sellerie) und Geflügelwurst (Hähnchen/Pute) 1,2,13,16,60,61,63 <i>Frisches Obst</i>
Donnerstag, 08.10.2020	<i>Rohkost Kohlrabi</i> Pfannkuchen ^{51,52,54,58} mit Zimt und Zucker und Zwetschgenkompott ^{12,52,58}	 <i>Rohkost Kohlrabi</i> Gemüsespaghetti (Bohnen, Pastinake und Kirschtomaten) ^{51,511} mit Lachs-Dillsauce ⁵⁵
Freitag, 09.10.2020	 <i>Paprika-Mais-Sala</i> ^{2,13,63} Bunte Zucchinischeiben mit Schnittlauchsaucе und Käse gratiniert ⁵⁸ dazu Vollkornreis	<i>Paprika-Mais-Salat</i> ^{2,13,63} Putenschnitzel mit Petersiliensauce ⁶⁰ dazu Kürbis ⁹⁷ und Salzkartoffeln ²

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß*

Allergene: (97) enthält keine weiteren deklarati; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizen-erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben [* gesetzlich vorgegeben]

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.