











Qualifizierungsküche Stade ...gesund und lecker essen!



Speiseplan vom 13.05.2024 -17.05.2024 (20. KW) für Kindergärten und Schulen

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag 13.05.2024	 Kartoffelauflauf mit Blumenkohl, rote Quinoa und grüne Linsen ^{52,58,1} dazu Krautsalat ² <i>Frisches Obst</i>	Paniertes Schnitzel vom Schwein ^{51,511} mit Pilz-Rahm und Spätzle ^{54,51,511} <i>Frisches Obst</i>
Dienstag 14.05.2024	<i>Salat aus Blattsalat, Möhren, Radieschen mit American-Dressing</i> Vegetarisches Reisfleisch mit Erbsen, Mais, Paprika, Fleischersatz (aus Pflanzenfaser & Milcheiweiß) und Tomaten ^{54,51,516,52,58,511}	<i>Salat aus Blattsalat, Möhren, Radieschen mit American-Dressing</i>  Wels-Filet (Fisch) gebraten ^{55,2} mit Schnittlauchsauce dazu Kartoffelpüree mit Bio-Milch  ^{52,58,2,12}
Mittwoch 15.05.2024	 "Minestrone" Italienische Tomaten-Gemüsesuppe mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Mais, frischen Kräutern und Auberginen ^{12,63} dazu Bio-Vollkorn-Nudeln  ^{51,511} <i>Naturjoghurt mit Honig und Pfirsich</i> ^{52,58}	Putenbrustfilet „Natur“ in Kräuterrahm und Spätzle ^{54,51,511} <i>Naturjoghurt mit Honig und Pfirsich</i> ^{52,58}
Donnerstag 16.05.2024	Milchnudeln mit Bio-Milch  ^{51,52,58,12,511} mit Kirschen ¹² extra dazu Zimt & Zucker <i>Frisches Obst</i>	Djuvec-Reis ² (kroatisches Reisgericht mit Tomaten, Erbsen & Paprika) dazu gebratene Hähnchenbrust ² <i>Frisches Obst</i>
Freitag 17.05.2024	 Gekochte Hühnereier ⁵⁴ in Senfsauce mit Salzkartoffeln und Möhren-Apfel-Salat (Rohkost) <i>Bananenquark</i> ^{52,58}	"Spargel Tarzan" cremige Suppe mit Spargel, Kartoffeln und Fleischklößchen (Rind & Schwein) ⁵⁴ dazu Bio-Roggenbrötchen  ^{515,51,514,511} <i>Bananenquark</i> ^{52,58}
Die Allergene entnehmen Sie bitte der Homepage von MensaMax / der Qualifizierungsküche, oder dem Aushang in den Schulen und KiTas.		

Änderungen vorbehalten

Die ausgewiesenen Bioprodukte auf dem Speiseplan sind zu 100% Bio.



Unsere Zertifizierung wird von der Kontrollstelle Nr. DE-ÖKO-005 überwacht

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo



entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.