## Qualifizierungsküche Stade ...gesund und lecker essen!



## Speiseplan vom 22.04.2024 – 26.04.2024 (17. KW) für Kindergärten und Schulen - Entwurf

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag</b> 22.04.2024	Ofengemüse (Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln) mit Fetakäse überbacken <sup>52,58</sup> dazu Vollkornreis	Gyrossuppe mit Schweinefleisch (Tomaten, Mais, Zwiebeln & Weißkraut) 2 dazu Baguette 51,511
	Fisches Obst	Frisches Obst
Dienstag 23.04.2024	Möhrensalat  Pfannkuchen 54,51,52,58,511  mit Zimt & Zucker (extra)  dazu Apfelmus 2	Möhrensalat  Chili con Carne mit Rindfleisch aus der Keule mit Bohnen, Mais, Zwiebeln und Tomaten <sup>51,511</sup> dazu Langkornreis
Mittwoch 24.04.2024	Griechische Bohnen (weiße Bohnen mit Tomate & Erbsen) dazu Drillinge (kleine runde Kartoffeln) <sup>2</sup>	"Keule & Co" Hähnchenkeule mit Thymiansauce dazu Kaisergemüse (Karotten, Blumenkohl und Brokkoli) und Kartoffeln <sup>2</sup>
	Grießpudding mit Bio-Milch 51,511,52,58	Grießpudding mit Bio-Milch 51,511,52,58
Donnerstag 25.04.2024	Möhrchen mit Honig & Orangen <sup>2,52,58</sup> dazu Backkartoffeln und Sour Cream <sup>52,58</sup>	Nudelauflauf mit Wildlachswürfel mit Erbsen & Quark 55,51,52,58,511 dazu Dillsauce 2
	Obstsalat <sup>2,14</sup>	Obstsalat <sup>2,14</sup>
Freitag 26.04.2024	Knabbergemüse mit Kräuterquark-Dip (Leinöl)  Bio-Vollkornnudeln 51,511 mit Blumenkohlbolognese (Blumenkohl, Linsen, Quinoa, Tomate & Reibekäse) 52,54,58,2	Knabbergemüse mit Kräuterquark-Dip (Leinöl)  Reispfanne  mit Kasseler (Schwein) und Ananas <sup>1,2</sup> dazu Currysauce <sup>2</sup>
Die Allergene entnehmen Sie bitte der Homepage von MensaMax / der Qualifizierungsküche,		

Die Allergene entnehmen Sie bitte der Homepage von MensaMax / der Qualifizierungsküche oder dem Aushang in den Schulen und KiTas.

