

Qualifizierungsküche Stade

...gesund und lecker essen!

Speiseplan für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel 06. KW und 07. KW 2017

06. - 10.02.2017		13. - 17.02.2017	
Gericht 1	Gericht 2	Gericht 1	Gericht 2
Mo. Grüne Bohnen  in Tomatensauce mit Käse gratiniert, dazu Kräuterreis Apfel G,1,O,8	Mo. Hackbällchen (Rind) in Tomatenkräutersauce mit Erbsen und Nudeln  Apfel A,1,C	Mo. Blumenkohl-Käsemedaillon mit Backkartoffeln und Kräuterquark Grünkohlsalat A,1,C,G,8,I	Mo. Cevapcici mit Backkartoffeln und Kräuterquark Grünkohlsalat A,1,G
Di. Steckerübensuppe mit Pastinake und Kartoffeln dazu Roggenbrötchen Schokopudding "Birne Helene" A,2,G,8	Di. Geflügelwürstchen gebraten mit Spitzkohl und Kartoffelpüree Schokopudding "Birne Helene" G,I	Di. Kartoffelgnocchi mit Käsesauce und Brokkoli Mandarine A,1,C,G,8,I	Di. Karotten-Kartoffeleintopf mit Lauch, Pastinake und Putenfleisch- würfel Mandarine
Mi. "Köttbullar" (Gemüse) mit Preiselbeersauce und Kartoffeln Möhren-Chicoreesalat A,1,C,I	Mi. Geflügelcremsuppe mit Gemüseeinlage und Vollkornbrötchen Möhren-Chicoreesalat I,A2,11	Mi. "Aladins Wundertopf" Linsenbolognese (Linsen, Möhren, Lauch Tomaten) mit Spaghetti Grießpudding A,1,G,8,O	Mi. Hähnchenbrust in Majoransauce mit Bohnen  und Kartoffelpüree Grießpudding G,8,O
Do. "Wikingertopf" Semmelknödel mit Erbsen  und Wurzeln  in Petersilienrahm Quarkspeise mit Früchten A,1,O,C	Do. Räucherlachsfrkadellen mit Erbsen und Möhren in Petersilien- rahm, dazu Süßkartoffelpüree Quarkspeise mit Früchten O,A,1	Do. "Fluffy" Kleine Pfannkuchen mit warmer Apfelgrütze und Vanillesauce Birne G,C,A,1	Do. Gebratenes Seelachsfilet mit Roter Bete in Rahm dazu Salzkartoffeln Birne D
Fr. Topfenpalatschinken (Pfannkuchen mit Quarkfüllung) dazu Vanillesauce Banane A,1,G,C,8	Fr. Kleine Schweineschnitzel mit Brokkoli und Salzkartoffeln Banane A,1,G,C	Fr. Vollkornnudeln mit Tomaten-Basilikumsauce und Rohkost Vanillepudding G,8,A,1	Fr. Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln Vanillepudding G,8

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, Taurin 14, gentechnisch verändert 15, Eiklar 16

Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnuss, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse, i = Sellerie, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid/Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere, o = Hülsenfrüchte, p = Tomaten, r = Curry