Berufsbildungswerk Cadenberge Stade gGmbH – Qualifizierungsküchen – Jorker Str. 4-6, 21680 Stade
Mail: cux124@mensamax.de

Tel. 04141 / 40 75 88 – 99 od. 07231 – 968 24 41
Werktags von 08.00h bis 16.00h

Menüplan Essen auf Rädern

Abgabe bis zum: 06.10.2026

Nur zur Ansicht

			TOUR	KW 42

Preis 8,95€ Online: 8,65€	Montag 12.10.2026	Ankreuzspalte	Dienstag 13.10.2026	Ankreuzspalte	Mittwoch 14.10.2026	Ankreuzspalte	Donnerstag 15.10.2026	Ankreuzspalte	Freitag 16.10.2026	Ankreuzspalte	Samstag 17.10.2026	Ankreuzspalte	Sonntag 18.10.2026	Ankreuzspalte
Essen 1	Möhrenpuffer mit Kürbisgemüse, Tomatensauce und Spaghetti A,K,E,B,B1,I,G,O		Kartoffeltaschen mit Käsefüllung, dazu Sour Cream & Krautsalat A,K,E,B,B1,3,I,L,G,O		Gemüsegeschnetzeltes (Zucchini, Karotten, Kohlrabi) mit Tomatensauce und Linsen-Gnocchi A,K,E,F,G,O,L		Feiner Rahmspinat mit Rührei und Butterkartoffeln A,K,E,I		„Bami Goreng“: asiatisches Gericht mit Nudeln, Ei, Soja und Gemüse A,K,E,B,B1,I,J,L,O,G,1		Pfannkuchen mit Hirtenkäse & Blattspinat gefüllt, mit Käse gratiniert, dazu Tomatensoße A,K,E,11,3,B,B1,I,G,O		Gemüseschnitzel mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Rahmkartoffeln A,K,E,B,B1,I,L,J	
Essen 2	Geschmortes Rinderherz mit Rotweinsauce, Kürbis & Kartoffeln A,K,E,B,G,O		Hoki-Filet Meunière mit Hollandaise und Dillkartoffeln, dazu Gurkensalat A,K E,B,B1,J,L,I		Großes Tellerrösti mit Geflügelstreifen, Brokkoli und Käse gratiniert, dazu eine herbstliche Salatvariation A,K,E,I,G,O,3		Currywurst vom Rind mit roter Currysauce und buntem Kartoffelsalat, dazu Baguette A,K,E,B,B1,G,O,3,7		Lachsfilet gebraten an Riesling-Sauce mit Romanesco-gemüse und Kartoffeln A,K,B,B1,L,5		Deftiger Linseneintopf mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und Fleischeinlage (Schwein) A,K,E,F,O,L		Zarte Roulade vom Schwein mit brauner Sauce, Rotkohl und Kartoffeln A,K,E,G,O,L,3,7,5	
Essen 3	Hackbällchen (Geflügel) „Jäger Art“ mit Pilzen, Zwiebeln und Kräuterspätzle A,K,E,B,B1,I,G,H		Putensteak mit Kräuterjus, Rahm-Möhren und Schwenkkartoffeln A,K,E		Rinderleber „Berliner Art“ gebraten mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Stampfkartoffeln A,K,E,3,O,5		Gebratene Hähnchenbrust mit Rahmsauce, Erbsen und Schwenkkartoffeln A,K,E,B,B1,F		Grützwurst mit Apfelmus und Kartoffeln A,K,E,B,B1,3,7		Saftiger Kasseler-Nacken (Schwein) mit Paprikakraut und Kartoffelpüree A,K,E,3,7,O,G		Deftiges Gulasch vom Schwein mit Pilzen und Kürbis, dazu Kräuternudeln A,K,E,B,B1,L,G,O,5	
Kuchen 3,75€ je Stück	Kuchen A,K,E,B,B1,C,1		Kuchen A,K,E,B,B1,C,1		Kuchen A,K,E,B,B1,C,1		Kuchen A,K,E,B,B1,C,1		Kuchen A,K,E,B,B1,C,1		Kuchen A,K,E,B,B1,C,1		Kuchen A,K,E,B,B1,C,1	

Unsere Speisen enthalten folgende Allergene:
A=Laktose, B=Gluten, B1= Weizen, C=Nuss, D=Karotten, E=Kohlenhydrate (Kartoffeln), F=Hülsenfrüchte, G= Tomate, H=Pilze, I=Ei, J=Soja, K= Milch- u. Milcherzeugnisse, L=Senf, M=Sesam, N=Lupinen, O=Sellerie
Zusatzstoffliste: Wir verwenden nur in Ausnahmefällen Lebensmittel mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen.1= Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe, 3= Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5 = Schwefeloxid, 6=Schwärzungsmittel 7= Phosphat, 8 = Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11= Süßungsmittel, 12 = Phenylalinquelle, 13= gewachst, 14 = Taurin, 14 = gentechnisch verändert, 16 = Eiklar;5