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 08:00 bis 16:00 Uhr

Menüplan Essen auf Rädern

Abgabe bis zum: 27.10.2026

Nur zur Ansicht

			TOUR	KW 45

Preis 9,20 € Online: 8,50 €	Montag 02.11.2026	Ankreuzspalte	Dienstag 03.11.2026	Ankreuzspalte	Mittwoch 04.11.2026	Ankreuzspalte	Donnerstag 05.11.2026	Ankreuzspalte	Freitag 06.11.2026	Ankreuzspalte	Samstag 07.11.2026	Ankreuzspalte	Sonntag 08.11.2026	Ankreuzspalte
Essen 1	Pellkartoffeln mit Kräuterquark, dazu Chinakohlsalat und Apfel-Joghurt-Dressing A,K,E		Herbstliche Blattsalat-Variation mit Balsamico-Dressing & gebackenem Käse, dazu Baguette A,K,E,B,B1,11		Hefeklöschen mit warmen Zimtpflaumen und kalter Vanillesauce A,K,E,B,B1,1		Spätzle-Gemüsepfanne (Blumenkohl, Lauch, Möhren) mit Käsesauce und gemischtem Salat A,K,I,B,B1,O,G,L		Buntes Eierfrikassee in weißer Sauce mit Spargel, Erbsen und Curryreis A,K,E,I,L,F		Grünkernbratlinge auf Gemüsebett mit Kräuterrahm und Spätzle A,K,E,B,B1,I,L		Polentataschen mit Spinatfüllung, dazu Kartoffelpüree mit Knoblauch & Bohnen A,K,E,F	
Essen 2	Käse-Lauchsuppe mit Kartoffelwürfeln und Rinderhack, dazu Baguette A,K,E,B,B1,O		Seelachsfilet im Backteig mit Kartoffel-Petersilienpüree und gestovten Karotten A,K,B,B1,I		Putenschnitzel in Kräuter-Eihülle mit Rahmsauce, Wurzelgemüse und Nudeln B,B1,I,E,K,A,O		Hähnchenkeule gebraten mit Speckrosenkohl, Bratensauce und Schupfnudeln A,K,I,B,B1,O,7		Kartoffelrösti mit gebratenem Hoki-Filet, Blattspinat, Kirschtomaten und Kräuter-Hollandaise gratiniert A,K,I,L,B,B1,1		Herbstlicher Kartoffeleintopf mit Kürbis, Rosenkohl und Bockwurst (Schwein) in Scheiben A,K,B,B1,L		Krustenbraten vom Schwein mit Specksauce, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel A,K,7,3,11,I,O,L	
Essen 3	Hähnchenbrust gebraten mit Sauce Bernaise, dazu Rösti und Speckbohnen A,K,I,E,7,F		Wildschweinbratwurst mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffeln A,K,E,3,7,B,B1		Currywurstpfanne (Schwein) mit Paprika, Mais, Zwiebeln, Currysauce und Kartoffelsalat A,K,1,11,7,O,I		Schweineschnitzel mit pikanter Tomaten-Paprikasauce, dazu Erbsen und Reis A,K,G,F,11		Putenleberkäse mit brauner Sauce, dazu Bayrisch Kraut (Weißkohl) und Serviettenknödel A,K,E,B,B1,I,O		Schweinenacken mit Mettfüllung, dazu Wirsingkohl und Kartoffeln A,K,E,I,B,B1		Penne (Nudeln) mit Putenstreifen, Gemüse und würziger Tomatensauce G,A,K,B,B1,O	
Kuchen 3,75 € je Stück	Kuchen B,B1,C,I,A,K,1		Kuchen B,B1,C,I,A,K,1		Kuchen B,B1,C,I,A,K,1		Kuchen B,B1,C,I,A,K,1		Kuchen B,B1,C,I,A,K,1		Kuchen B,B1,C,I,A,K,1		Kuchen B,B1,C,I,A,K,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