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 Uhr bis 16:00 Uhr

Menüplan Essen auf Rädern

Abgabe bis zum: 10.11.2026

			TOUR	KW 47

Nur zur Ansicht

Preis 9,20 € Online: 8,50 €	Montag 16.11.2026	Ankreuzspalte	Dienstag 17.11.2026	Ankreuzspalte	Mittwoch 18.11.2026	Ankreuzspalte	Donnerstag 19.11.2026	Ankreuzspalte	Freitag 20.11.2026	Ankreuzspalte	Samstag 21.11.2026	Ankreuzspalte	Sonntag 22.11.2026	Ankreuzspalte
Essen 1	Milchbohnen mit gebratenen Tofu-Würfeln, dazu Petersilienkartoffeln A,K,E,F,J		„Chili con Gemüse“ vegetarisch mit Kichererbsen, Soja und Wurzelgemüse, dazu Baguette A,K,E,B,B1,G,O,J		Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln A,K,E		„Scheiterhaufen“: Kaiserschmarrn mit Kirschen und süßer Royal gebacken (Milch und Ei), dazu Vanillesauce A,K,E,B,B1,I,1		Deftiger Zwiebelkuchen (Hefeteig mit geschmorten Zwiebeln, Ei, saurer Sahne und Gurken), dazu Möhrensalat A,K,E,B,B1,I,L,3		Spaghetti mit Linsenbolognese und Reibekäse, dazu Salat A,K,O,G,B,B1,3		Rotkohl-Hafer-frikadelle auf Rahmkartoffeln und Karottengemüse A,K,E,B,B1,I,O,G	
Essen 2	Senfbraten (Schwein) mit Speck-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln A,K,E,3,7		Wels-Filet gebraten, mit Senfsauce, Brokkoli und Kartoffeln A,K,E,B,B1,L,O,G		Hähnchenfilet in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüsereis A,K,E,G		Schlemmer-geschnetzeltes vom Schwein in Paprikarahm-sauce mit Gartengemüse, Gabelspaghetti A,K,E,B,B1,L,O,G		Fisch-Filet mit Dill-Rahmsauce, Fingermöhren und Butterkartoffeln A,K,E,B,B1		Kürbis-Linseneintopf mit Kartoffeln und Bockwurst A,K,E,L,F,7		Deftiger Grünkohl mit Kassler Nacken, Kohlwurst und Salzkartoffeln A,K,E,B,B1,L,7	
Essen 3	Frikadelle (gem. Hack) mit Zwiebelsoße, Spitzkohl und Kräuter-Stampfkartoffeln A,K,E,B,B1,I,L,O,G		Deftige Hühnersuppe mit buntem Gemüse (Brokkoli, Möhren, Blumenkohl) und Nudeln A,K,O,E,B,B1		Gebratener Leberkäse mit Bratensoße, gestovten Bohnen und Tomaten-Kartoffelpüree A,K,E,L,G,7		Kasseler Pfanne vom Nacken mit Sauerkraut und Paprika, dazu gebratene Schupfnudeln A,K,E,L,G,O,B,B1,I		Feines Gulasch vom Hirsch mit Pilzen, und Butterspätzle A,K,E,B,B1,G,O,3		Schweine-geschnetzeltes mit Zuckerschoten und Langkornreis A,K,E		Saftiger Schweinebraten mit Rotkohl und Kartoffeln A,K,E,B,B1,3,O,G,L	
Kuchen 3,75 € je Stück	Kuchen B,B1,A,K,I,C		Kuchen B,B1,A,K,I,C		Kuchen B,B1,A,K,I,C		Kuchen B,B1,A,K,I,C		Kuchen B,B1,A,K,I,C		Kuchen B,B1,A,K,I,C		Kuchen B,B1,A,K,I,C	

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