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: 17.11.2026

Nur zur Ansicht

			TOUR	KW 48

Preis 9,20 € Online: 8,50 €	Montag 23.11.2026	Ankreuzspalte	Dienstag 24.11.2026	Ankreuzspalte	Mittwoch 25.11.2026	Ankreuzspalte	Donnerstag 26.11.2026	Ankreuzspalte	Freitag 27.11.2026	Ankreuzspalte	Samstag 28.11.2026	Ankreuzspalte	Sonntag 29.11.2026	Ankreuzspalte
Essen 1	Buntes Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Kürbis) mit Sauce Hollandaise und Drillingen (kl. runde Kartoffeln) A,K,E,B,B1,I,L,J,G		Vollkornnudeln mit Grünkernbolognese und Käse, dazu Salat mit Dressing A,K,E,B,B1		Deftiger Linseneintopf (vegetarisch) mit Gemüse und Kartoffeln, dazu Baguette A,K,E,F,O,L,B,B1		Kartoffelauflauf mit Birnen, Blumenkohl und Gorgonzola, dazu Chinakohlsalat mit American-Dressing A,K,E,O,G,1,3		Buntes Eierfrikassee in weißer Sauce mit Spargel, Erbsen und Curryreis A,K,E,F,O,I,		Rosenkohl geröstet mit Zwiebeln und geräuchertem Tofu, Senfsauce und Kartoffeln A,K,E,L,J,B,B1		Vegetarische Gyrospfanne mit Tomatenreis, Tzatziki und Krautsalat A,K,E,B,B1,O,G	
Essen 2	Königsberger Klopse (Schwein) in milder Kapernsauce mit Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat A,K,E,B,B1,I,L,3		Saftiger Backfisch mit tomatisierten Möhrchen und Steckrübenpüree A,K,E,B,B1,I,G		Schweinerippchen mit Bratensauce, Rosenkohl und Kartoffeln A,K,E,O,G,B,B1,3,L		„Kesselgulasch“ (vom Schwein) mit Paprikastreifen und Pilzen, dazu Gabelspaghetti A,K,O,G,B,B1,H,3		Gebratener Fisch mit Petersiliensauce, dazu Kürbisgemüse und Kartoffeln A,K,E,B,B1		Pichelsteiner Eintopf mit Wintergemüse, Rind- und Schweinefleisch & Kartoffeln A,K,E,L,O		Zarter Lammbraten aus der Keule in pikanter Sauce mit Rosenkohl und Röstkartoffeln A,K,E,G,O,7	
Essen 3	Bratwurstschnecke (Schwein) auf mildem Paprikakraut und Kräuter-Stampfkartoffeln A,K,E,O,G,3,1,11,7		Schweineroulade mit Rahmsauce, Rotkohl & Petersilienkartoffeln A,K,E,B,B1,L,G,I		Schweinebraten im Kräutermantel mit Bratensauce, Gemüse & Kartoffeln A,K,E,O,G		Saftige Rinderfrikadelle mit brauner Zwiebelsauce, Pastinaken und Schupfnudeln A,K,E,B,B1,I,L,O,G		Geflügelstreifen in Tomatensauce mit Gemüse und Nudeln A,K,E,G,O,B,B1		„Schwedenbraten“: Nacken mit Backobst gefüllt, Lauchgemüse, Preiselbeersauce und Kartoffeln A,K,E,7,O,G		Schweinefilet-streifen in Pilzrahmsauce dazu Möhrchen und Butterspätzle A,K,O,B,B1,I,G,H	
Kuchen 3,75 € je Stück	Kuchen A,K,B,B1,I,C		Kuchen A,K,B,B1,I,C		Kuchen A,K,B,B1,I,C		Kuchen A,K,B,B1,I,C		Kuchen A,K,B,B1,I,C		Kuchen A,K,B,B1,I,C		Kuchen A,K,B,B1,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