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: 24.11.2026

Nur zur Ansicht

			TOUR	KW 49

Preis 9,20 € Online: 8,60 €	Montag 30.11.2026	Ankreuzspalte	Dienstag 01.12.2026	Ankreuzspalte	Mittwoch 02.12.2026	Ankreuzspalte	Donnerstag 03.12.2026	Ankreuzspalte	Freitag 04.12.2026	Ankreuzspalte	Samstag 05.12.2026	Ankreuzspalte	Sonntag 06.12.2026	Ankreuzspalte
Essen 1	Eieromelette mit Leipziger Allerlei in Käsesauce und Stampfkartoffeln A,K,I		Valess-Streifen (Fleischersatzprodukt) mit Erbsen und Wurzeln in Rahm mit Reis A,K,E,B,B1,I,J,L,G,O		Gemüsegeschnetzeltes (Zucchini, Karotten, Kohlrabi) mit Tomatensauce und Reis A,K,E,L,G,O		Tortellini mit Käsefüllung und Kräuterrahmsauce, dazu Tomatensalat A,K,E,B,B1,O,G,3		Kaiserschmarrn mit Vanillesauce und Bratapfel A,K,E,B,B1,I,1		Winterliche Gemüselasagne mit Wirsing, Steckrüben, Rosenkohl, Tomaten, mit Käse gratiniert A,K,E,B,B1,I,O,G		Gemüsefrikadelle mit Möhren in Sauce mit Kartoffeln A,K,E,B,B1,I,G,O	
Essen 2	Nürnberger Rostbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree A,K,E,B,B1,3,7,O		Rahmspinat mit Rührei, Räucherlachs und Salzkartoffeln A,K,E,B,B1,I		Deftige Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Wiener Würstchen, dazu Baguette A,K,E,B,B1,7,O,L		Deftiger Grünkohl mit Kohlwurst und Backe, dazu Salzkartoffeln und Senf A,K,E,B,B1,7		Seelachs in Parmesan-Eihülle gebraten mit Zucchinigemüse, Tomatensauce und Kräuter-Kartoffeln A,K,E,B,B1,G,O		Deftiger Steckrübeneintopf mit Wurzel-gemüse, Kartoffeln und Kohlwurst A,K,E,O		Medaillons vom Schweinefilet mit Sauce Bernaise, buntem Gemüse (Möhren, Brokkoli, Blumenkohl) u. Petersilienkartoffeln A,K,E,I,B,B1	
Essen 3	Hackbällchen „Jäger Art“ mit Pilzen, Zwiebeln und Salzkartoffeln A,K,E,B,B1,I,L,O,G,H		Ragout von der Pute mit Erbsen und Wurzeln, dazu Kräuterkartoffeln A,K,E,F		Schweinesteak vom Nacken in Panade mit Speckbohnen und Kartoffeln A,K,E,B,B1,I,7,F		Cordon bleu von der Pute mit, Brokkoli in Rahmsauce und Schwenkkartoffeln A,K,E,B,B1,I,3		Birnen, Bohnen und Speck, mit Salzkartoffeln A,K,E,7,B,B1		Schweinebraten mit Kräuterjus, Rosenkohl und Schwenk-kartoffeln A,K,E,O,G,L		Geflügel Ćevapčići mit Tomatensauce, dazu Gemüsereis A,K,E,G,O,I,B,B1	
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