



# MENUEPLAN

Das Küchenteam und unsere Auszubildenden wünschen einen guten Appetit!

Berufsbildungswerk Cadenberge Stade gGmbH – Qualifizierungsküchen – Jorker Str. 4-6, 21680 Stade

Mail: [cux124@mensamax.de](mailto:cux124@mensamax.de)

Tel. 07231 / 9 68 24 - 41

erreichbar an allen Werktagen von 08:00 – 16:00 Uhr

TOUR

KW 23

6,70 €	Essen 1	Essen 2	Essen 3
<b>Montag</b> 07.06.2021	<b>Tofu-Gulasch</b> mit bunten Möhren und Petersilienkartoffeln <small>BE 2,5 A,B,F,D,G,E;H,J</small>	<b>Kassler Lachsbraten</b> mit Paprika-Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>BE 2,3 A,B,D,E,I,L,1,11,7</small>	<b>Geflügel-Geschnetzeltes</b> mit Gemüse und Salzkartoffeln <small>BE 2,3 A,B,D,E,G,H</small>
<b>Dienstag</b> 08.06.2021	<b>Quark-Grießauflauf</b> mit Äpfeln dazu Knabbergemüse mit Kräuterquark <small>BE 5,0 A,B,E,1,11</small>	<b>2 St. Fischfrikadellen</b> mit Bratkartoffeln und Wachsbohnsalat dazu Sauce Remoulade <small>BE 2,3 A,B,E,D,O,I,G,H</small>	<b>Bunte Hackpfanne</b> vom Rind mit Spitzkohl und Schnittlauchsauce dazu Salzkartoffeln und gebratenen Kartoffelwürfeln <small>BE 2,3 A,B,D,E,G,H,1,8</small>
<b>Mittwoch</b> 09.06.2021	<b>Neue Kartoffeln</b> mit Kräuterquark und bunter Salatgarnitur mit Joghurtdressing <small>BE 2,4 A,B,D,E,G,H,I,L,J</small>	<b>Roulade von der Putenbrust</b> mit Spinat und Käse gefüllt, dazu Petersilienkartoffeln <small>BE 4,3 A,B,D,I,L,1,7,11</small>	<b>Currywurst (Rind)</b> mit Currysauce und Kartoffel-Spalten, sowie buntem gemischtem Salat <small>BE 3,5 A,B,E,I,J,G,8,3</small>
<b>Donnerstag</b> 10.06.2021	<b>Spinatlasagne</b> mit Käse überbacken und Apfel-Möhrensalat <small>BE 2,8 A,B,E,D,I,L,G</small>	<b>„Kachelfleisch“</b> (Zartes Fleisch aus der Schweinekeule) mit brauner Sauce, bunten Möhren und Stampfkartoffeln <small>BE 13,0 A,B,D,E,I,L,1,11,7</small>	<b>Deftige Kartoffelsuppe</b> mit Wurzelgemüse (Sellerie, Lauch, Karotten), Geflügel Würstchen in Scheiben und Baguette <small>BE 4,5 A,B,D,E,L,1,8</small>
<b>Freitag</b> 11.06.2021	<b>Bunte Salatschale</b> (Blattsalate, Tomaten, Gurken, Möhren und Mais) mit Americandressing, Ei und Käse, dazu Baguette <small>BE 4,5 A,B,D,E,I,L</small>	<b>Rotbarschfilet</b> gebraten mit Sauce Hollandaise, Romanesco und Salzkartoffeln <small>BE 3,0 A,B,E,D,I,L,1,11,7</small>	<b>Zartes Putenfrikassee</b> mit Spargel, Erbsen und Möhren dazu Reis <small>BE 2,3 A,B,D,E,I,J,I,8</small>
<b>Samstag</b> 12.06.2021	<b>Eieromelette</b> mit Gemüse-Käsefüllung, dazu Schnittlauchsauce und Butterkartoffeln <small>BE 3,5 A,B,D,E,H,I,L,1,3</small>	<b>Chili con Carne</b> mit Rinderhack, Mais, Bohnen und Paprika <small>BE 2,7 A,B,E,D,H,G,7,1</small>	<b>Kohlroulade</b> mit Specksauce und Salzkartoffeln <small>BE 3,5 A,B,E,D,G,I,L,2,3</small>
<b>Sonntag</b> 13.06.2021	<b>Gebratene Schupfnudeln</b> mit buntem Sommergemüse und Pilzrahmsauce <small>BE 4,5 A,B,D,E,I,G,H,1,7,11</small>	<b>Rindfleischstreifen</b> „Stroganoff Art“ mit Kartoffeln und Blumenkohl <small>BE 3,5 A,B,E,D,I,L</small>	<b>Saftiger Spießbraten</b> vom Nacken mit Bayrisch Kraut und Kartoffelknödeln <small>BE 2,3 A,B,D,I,L,2,3</small>

Außerdem **drei Mal in der Woche Obst, Salat oder Dessert.** (Änderungen des Speiseplans bleiben vorbehalten)

Allergene: A=Laktose, B=Gluten, 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, 10 = chininhaltig, 11= Süßungsmittel, 12 = Phenylalaninquelle, 13= gewachst, 14 = Taurin, 14 = gentechnisch verändert, 16 = Eiklar

.....  
Datum, Unterschrift des Kunden