



# MENUEPLAN

Das Küchenteam und unsere Auszubildenden wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Berufsbildungswerk Cadenerge 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 39

6,70 €	Essen 1 (vegetarisch)	Essen 2	Essen 3
<b>Montag</b> 21.09.2020	<b>Butterkartoffeln</b> mit Kräuterquark und Möhrensalat BE 28 A,B,E,D,O,1,11	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Estragonsauce, Böhnchen und Petersilienkartoffeln BE 3,0 A,B,E,D,7,1,11,L	<b>„Jägerschnitte“</b> Panierte Jagdwurstscheibe mit Erbsen, Tomatensauce und Butternudeln BE 3,0 A,B,E,D,O,I,G
<b>Dienstag</b> 22.09.2020	<b>Pfannkuchen</b> mit Apfel und Quark gefüllt, dazu Vanillesauce BE 5,5 A,B,E,1,11	<b>Gedünsteter Rotbarsch</b> auf Kürbisgemüse, dazu Dillsauce u. Butterkartoffeln BE 2,3 A,B,E,D,L	<b>Nürnberger Würstchen</b> mit Paprikakraut und Kartoffel-Kürbisbuffet BE 3,0 A,B,E,D,O,I,L,G,H,1,11,7,J
<b>Mittwoch</b> 23.09.2020	<b>„Senfeier“</b> Zwei gekochte Hühnereier in milder Senfsauce mit Butterkartoffeln BE 2,3 A,B,E,D,I,L	<b>Gedünstetes Rindfleisch</b> in Kräutersauce mit geschmortem Wirsing Kohl und Röstkartoffeln BE 3,8 A,B,E,D,7,1,11,L	<b>„Hirtenrolle“</b> Hackrolle aus Schwein und Rind mit Feta gefüllt, dazu Tomatenreis, Krautsalat und Tzatziki BE 3,0 A,B,E,D,O,I,G,H,1,11
<b>Donnerstag</b> 24.09.2020	<b>Kartoffelpuffer</b> mit Zimt-Zucker und Apfelmus BE 2,8 A,B,E,D,O,I,1,11,3	<b>Zarter Sauerbraten vom Rind</b> mit Apfelrotkohl und Butterkartoffeln BE 4,3 A,B,E,G,I,D,O	<b>„Falscher Hase“</b> Hackbraten mit Ei gefüllt, Sauce, Kohlrabi und Schupfnudeln BE 6,4 A,B,E,D,O,I,L
<b>Freitag</b> 25.09.2020	<b>Risottogratin</b> mit Letschogemüse und Käse überbacken BE 5,5 A,B,E,D,O,I,L	<b>Gebratenes Fischfilet</b> mit Kräuter-Senfsauce, dazu Broccoli und Röstkartoffeln BE 2,3 A,B,E,I,L,J	<b>Grillbraten</b> (Schwein) in milder Bratensauce mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE 2,7 A,B,E,7,1,11
<b>Samstag</b> 26.09.2020	<b>Gemüse-Knusperschnitte</b> mit Ananaskraut und Bechamelkartoffeln BE 2,8 A,B,E,D,O,I,L,G,H	<b>Süß-saurer Linseneintopf</b> mit buntem Gemüse und Fleischeinlage <i>Milchreis mit Fruchtsauce</i> BE 1,0 A,B,F,I,L	<b>Schweineroulade</b> mit Hackfüllung in Sauce, mit Karottenstreifen, Blumenkohl, Broccoli und Stampfkartoffeln BE 2,8 A,B,E,D,L,J
<b>Sonntag</b> 27.09.2020	<b>Nudelauflauf</b> mit Gemüse (Zucchini, Möhren und Kohlrabi) dazu Tomatensauce und Gurkensalat BE 9,5 A,B,E,D,I,J,L,G,H	<b>Truthahn-Oberkeule</b> gebraten mit Thymiansauce, Kohlrabi-Möhren-gemüse und Petersilienkartoffeln BE 2,8 A,B,E,D,O,L,7,1,11	<b>Sahnegeschnetzeltes</b> vom Schwein mit Gemüsenudeln (Bandnudeln mit Lauch, Sellerie und Karottenstreifen) BE 3,3 A,B,E,D,O,I,L,G,H,1,11,7,J

**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