

MENUEPLAN

Das Küchenteam und unsere Auszubildenden wünschen Ihnen einen guten Appetit!

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

Mail: cux124@mensamax.de

Tel. 07231 / 9 68 24 – 41

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

TOUR

KW 40

6,70 €	Essen 1 (vegetarisch)	Essen 2	Essen 3
Montag 28.09.2020	Gemüse-Köttbullar (Gemüseklößchen mit geschmorten Apfel- und Zwiebelringen) <input type="checkbox"/> BE 1,6 A,B,E,D,O,1,11,I	Feines Hühnerfrikassee mit buntem Gemüsereis <input type="checkbox"/> BE 3,0 A,B,E,D,7,1,11,L	Deftige Krakauer mit Senf, mildem Sauerkraut und Kartoffel-Kräuterpüree <input type="checkbox"/> BE 2,0 A,B,E,D,L,G,7,11,3
Dienstag 29.09.2020	Vegetarische Linsensuppe mit Kartoffelwürfeln u.viel buntem Wurzelgemüse <input type="checkbox"/> BE 3,0 A,B,E,D,O,G,1,11	Lachsstreifen in Zitronensauce mit bunten Möhrchen und Kräuterreis <input type="checkbox"/> BE 3,5 A,B,E,I,D,G,11	„Böhmisches Rindfleisch“ Gekochte Rindfleischwürfel in Dillsauce, dazu Gemüse sowie Serviettenknödel <input type="checkbox"/> BE 3,0 A,B,E,D,O,I,L,G,H,1,11,7,J
Mittwoch 30.09.2020	Gratin vom Hokkaidokürbis mit Pastinaken, Kartoffeln, Kräutersauce und Käse gratiniert, dazu bunter Broccolisalat <input type="checkbox"/> BE 2,3 A,B,E,D,O,G,1,11	Roulade vom Schwein mit Sauce, Speckbohnen und Butterkartoffeln <input type="checkbox"/> BE 2,8 A,B,E,D,O,I,G,7	Grützwurst mit Stampfkartoffeln und Apfelmus <input type="checkbox"/> BE 4,5 A,B,E,D,L,G,7,11,3
Donnerstag 01.10.2020	Gekochte Hühnereier in milder Senfsauce mit Salzkartoffeln und Möhrensalat <input type="checkbox"/> BE 2,3 A,B,E,D,O,I,1,11	Zartes Gulasch vom Rind mit gebratenen Kürbis und Kartoffeln <input type="checkbox"/> BE 2,3 A,B,E,D,L,G,1,11	„Jägerschnitzel“ vom Schwein mit Pilzen, Zwiebeln, Sauce und Spätzle <input type="checkbox"/> BE 3,5 A,B,E,I,H,G
Freitag 02.10.2020	Vegetarische Bratwurst mit Rahmwirsing und Stampfkartoffeln <input type="checkbox"/> BE 13,0 A,B,E,O,D,J,I,8	Welsfilet (aus Oberndorf) in Maisgrieß gewendet und gebraten, dazu Kaisergemüse, Zitronen-Buttersoße und Kartoffeln <input type="checkbox"/> BE 3,5 A,B,E,D,O,L,G,H,1,11	Hackfleischbällchen in Rahmsauce mit buntem Gemüse und Nudeln <input type="checkbox"/> BE 3,5 A,B,E,D,O,L,I,J,G,H,11
Tag der Deutschen Einheit Samstag 03.10.2020	Vollkornpfannkuchen mit Zwetschgenkompott und Vanillesauce <input type="checkbox"/> BE 5,5 A,B,E,1,11,I,J,8	Pichelsteiner Eintopf mit Wurzelgemüse, Rind- und Schweinefleisch, Kartoffeln <input type="checkbox"/> BE 1,5 A,B,E,D,O,L,I,G,7	Spießbraten mit feiner brauner Sauce, Spitzkohl und Butterkartoffeln <input type="checkbox"/> BE 3,2 A,B,E,D,O,L,I,G,7
Sonntag 04.10.2020	Ravioli mit Käsefüllung in Broccolisauce und Käse gratiniert <input type="checkbox"/> BE 3,2 A,B,E,D,O,L,I,G,7	Deftige Entenkeule gebraten mit Sauce, Rotkohl und Kartoffelknödeln <input type="checkbox"/> BE 2,8 A,B,E,D,O,L,7,1,11	Geschnetzeltes vom Schwein in Zwiebel-Paprikarahm mit Fenchel und Rosmarinkartoffeln <input type="checkbox"/> BE 5,5 A,B,E,D,O,L,G,H,1,11

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