



Qualifizierungsküche Stade ...gesund und lecker essen!



Speiseplan vom 02.03.2026 – 06.03.2026 (10. KW) für Kindergärten und Schulen

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag 02.03.2026	<p>Konfetti-Salat (Chinakohl, Paprika & Tomatenwürfel) mit Joghurtdressing ^{52,58} </p> <p>Butterspätzle ^{54,51,511} mit Kräuter-Hollandaise ^{54,52,58} Topping: Gemüsefrikadelle ^{54,51,511}</p>	<p>Konfetti-Salat (Chinakohl, Paprika & Tomatenwürfel) mit Joghurtdressing ^{52,58} </p> <p>Butterspätzle ^{54,51,511} mit Kräuter-Hollandaise ^{54,52,58} Topping: Geflügelfrikadelle (Pute/Truthahn) ^{54,51,52,58,61,511} </p>
Dienstag 03.03.2026	<p>Indische Karottensuppe mit Kokos ⁶⁰, dazu Fladenbrot mit Sesam ^{51,62,511} </p> <p>Frisches Obst</p>	<p>Langkornreis mit Tomatensauce und ein gebratenes Stück Wildlachsfilet ⁵⁵ dazu Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing ^{52,58} </p> <p>Frisches Obst</p>
Mittwoch 04.03.2026	<p>Bunter Salat (Eisberg, Radieschen, Möhren, Weißkohl) & American-Dressing ^{54,52,58,1,61} </p> <p>Linsen-Pastinaken-Rahmgemüse mit Frischkäsesauce ^{52,58}, dazu Kartoffeln</p>	<p>Bunter Salat (Eisberg, Radieschen, Möhren, Weißkohl) & American-Dressing ^{54,52,8,1,61} </p> <p>Nudeln (Fusilli) ^{51,511} mit Gemüsesauce (Kichererbsen, Paprika, Zucchini, Aubergine) ⁹⁷ Topping: gebratene Putenbruststreifen</p>
Donnerstag 05.03.2026	<p>Bio-Vollkornnudeln ^{51,511} mit Gemüserahmsauce (Möhren, Lauch, Blumenkohl), dazu vegetarische Streifen (Erbsenproteine) ⁹⁷ </p> <p>Frisches Obst</p>	<p>Maiscreme-Suppe mit Süßkartoffelwürfel ⁶⁰ und Baguette ^{51,511} </p> <p>Frisches Obst</p>
Freitag 06.03.2026	<p>Falafel ^{51,511} dazu Käse-Kräutersauce ^{52,12,1} und Butterbohnen ^{52,58} </p> <p>Erdbeerjoghurt ^{52,58}</p>	<p>Lasagne al Forno (Veggie) ^{51,511} mit Nudelteig, Soja Hack mit Tomaten, Gemüse (Möhren & Lauch) mit Käse überbacken ^{54,515,51,58,57,511} </p> <p>Erdbeerjoghurt ^{52,58}</p>

Änderungen vorbehalten

Die Allergene entnehmen Sie bitte der Homepage von MensaMax / der Qualifizierungsküche, oder dem Aushang in den Schulen und Kitas.

Saisonales/Regionales Obst/Gemüse / Rind: / Schwein: / Huhn: / Truthahn: / Fisch: Veggie:

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Standard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen „Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Die grün unterlegten Speisen sind Angebote/Komponenten der DGE.

Die ausgewiesenen Bioprodukte auf dem Speiseplan sind zu 100% Bio. Unsere Zertifizierung wird von der Kontrollstelle Nr. DE-ÖKO-005 überwacht