





# Qualifizierungsküche Stade ...gesund und lecker essen!









## Speiseplan vom 09.03.2026 -13.03.2026 (11. KW) für Kindergärten und Schulen

| Tag                             | Gericht 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Gericht 2                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Montag</b><br>09.03.2026     | <b>Deftiger Kohleintopf</b><br>aus Wirsing, bunten Möhren,<br>Weißkohl mit <b>Kartoffeln</b> <sup>60</sup><br>und Baguette <sup>51,511</sup><br><br><i>Frisches Obst</i>                                                                                                                                       | <b>Hühnerfrikassee</b><br>mit Erbsen und<br>Möhren in heller Sauce,<br>dazu Langkornreis <sup>97</sup><br><br><i>Frisches Obst</i>                                                                                                                                            |
| <b>Dienstag</b><br>10.03.2026   | <b>Gabelspaghetti</b> <sup>51,511</sup><br>mit Linsenbolognese<br>(rote Linsen, Möhren, Lauch,<br>Sellerie, Tomate) <sup>60</sup><br><br><i>Vanillejoghurt mit Pfirsich</i> <sup>52,58</sup>                                                                                                                   | <b>Deftige Gulaschsuppe</b><br>(Rind) mit Paprika,<br><b>Kartoffeln</b> ,<br>dazu Bio-Roggenbrötchen  <sup>515,51,514,511</sup><br><br><i>Vanillejoghurt mit Pfirsich</i> <sup>52,58</sup> |
| <b>Mittwoch</b><br>11.03.2026   | <b>Käse-Lauch-Suppe</b><br><sup>515,51,52,58,12,1</sup><br>und Baguette <sup>51,511</sup><br><br><i>Frisches Obst</i>                                                                                                                                                                                          | <b>Pizza „Margherita“</b><br>mit Tomate und Reibekäse <sup>51,52,58,511</sup><br>dazu Chinakohlsalat<br>mit American-Dressing <sup>54,52,58,1,61</sup><br><br><i>Frisches Obst</i>                                                                                            |
| <b>Donnerstag</b><br>12.03.2026 | <i>Gurkensalat</i> <sup>13,2,63</sup><br><b>"Gnocchi aus dem Ofen"</b><br>(Kartoffelprodukt) in Paprika-Tomatensauce<br>mit Käse <sup>97,58</sup>                                                                                                                                                              | <i>Gurkensalat</i> <sup>13,2,63</sup><br><b>Fischstäbchen</b> <sup>55,51,511</sup><br>(Seelachs, paniert) in Dill-Sauce<br>und <b>Kartoffeln</b> mit buntem Gemüse<br>(Zucchiniwürfel, Mais, Möhrenwürfel) <sup>97</sup>                                                      |
| <b>Freitag</b><br>13.03.2026    | <i>Knabber-Gemüse mit Kräuterquark</i><br>(Quark, frische Kräuter & Leinöl) <sup>52,58</sup><br><br><b>Milchreis</b><br>mit <b>Bio-Milch</b>  <sup>52,58,12</sup><br>extra dazu Zimt & Zucker,<br>und Apfelmus <sup>2</sup> | <i>Knabber-Gemüse mit Kräuterquark</i><br>(Quark, frische Kräuter & Leinöl) <sup>52,58</sup><br><br><b>Stampfkartoffel-Möhrrchen-Auflauf</b><br>mit Soja Hack <sup>57</sup><br>und Reibekäse <sup>52,58,2,19</sup>                                                            |

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