












Qualifizierungsküche Stade ...gesund und lecker essen!



Speiseplan vom 28.04.2025 – 02.05.2025 (18. KW) für Kindergärten und Schulen

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag 28.04.2025	Herzhafte Polenta (Maisgrieß)  54,52,58,12,1,60 mit Blumenkohl in weißer Sauce und Käse ⁵⁸ <i>Frisches Obst (Apfel)</i>	In Tomaten geschmorter Brokkoli ⁶⁰  mit gebratenen Schupfnudeln ^{51,511} <i>Frisches Obst (Apfel)</i>
Dienstag 29.04.2025	Rahmspinat mit Rührei ^{52,54,58,19,17}  und Salzkartoffeln <i>Banane-Kirsch-Joghurt</i> ^{52,58}	Eintopf  mit buntem Frühlingsgemüse (Möhren, Lauch, Kohlrabi, Spargel) mit Hühnerfleisch ^{2,60} und Vollkornreis <i>Banane-Kirsch-Joghurt</i> ^{52,58}
Mittwoch 30.04.2025 Ferientag	<i>Gurkensalat</i> ^{2,13,63}  Bio-Vollkorn-Rigatoni  (Hartweizennudeln) ^{51,511} in cremiger Tomatengemüsesauce (Möhren, Sellerie, Lauch) ⁶⁰ und Reibekäse ⁵⁸	<i>Gurkensalat</i> ^{2,13,63}  Hackbällchen (Geflügel) ^{54,51,511} mit Paprikasauce dazu Kaisergemüse (Karotte, Blumenkohl und Brokkoli) und Reis
Donnerstag 01.05.2025 Feiertag	Feiertag	Feiertag
Freitag 02.05.2025 Ferientag	Kohlrabi-Kartoffel-Auflauf  mit Ei und frischer Petersilie ^{52,54,58,12,1} und Kräutersauce ⁶⁰ <i>Quarkspeise mit Honig</i> ^{52,58}	Fischfrikadelle (Seelachs)  ^{54.55,51,52,58,60,61,57,511} mit Kräutersauce ⁶⁰ & Kartoffeln dazu Rohkostsalat <i>Quarkspeise mit Honig</i> ^{52,58}
Die Allergene entnehmen Sie bitte der Homepage von MensaMax / der Qualifizierungsküche, oder dem Aushang in den Schulen und KiTas.		

Änderungen vorbehalten

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-Qualitätsstandard 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.