


















Qualifizierungsküche Stade ...gesund und lecker essen!




Speiseplan vom 05.05.2025 – 09.05.2025 (19. KW) für Kindergärten und Schulen

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag 05.05.2025	Gnocchi ^{54,51,511}  dazu Champignonrahmsoße mit frischer Petersilie <i>Frisches Obst</i>	Hähnchenstreifen  gebraten mit Bärlauch Sauce ⁶⁰ dazu buntes Gemüse (Möhren und Zuckerschoten) und Eibly (Weizen) ^{51,511} <i>Frisches Obst</i>
Dienstag 06.05.2025	<i>Möhrensalat</i>  Milchreis mit Bio-Milch  ^{52,58,12} mit Apfelmus ² extra dazu Zimt & Zucker	<i>Möhrensalat</i>  Spaghetti „Bolognese“ ^{51,511} mit Linsenbolognese (Linsen, Möhren, Sellerie, Lauch, Tomaten ⁶⁰ und geriebenem Käse ⁵⁸
Mittwoch 07.05.2025	Gebratenes Gemüse „Gyros Art“  (weiße Bohnen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Möhren) ^{3,61} und Knoblauchquark (Quark, Joghurt, Knoblauch püriert) ^{52,58} dazu Backkartoffel <i>Schokoladenpudding mit Bio-Milch</i>  ^{52,58}	Fischragout  (Heilbutt), in Senf-Sauce ^{55,61} dazu Kartoffeln <i>Schokoladenpudding mit Bio-Milch</i>  ^{52,58}
Donnerstag 08.05.2025	Kartoffelgratin  mit Letscho-Gemüse (Paprika) und Käse gratiniert ^{52,58} dazu Tomaten-Gurkensalat mit Kresse <i>Rhabarberquark</i> ^{52,58}	Gemüsecremesuppe  mit Spargel, Möhren und Hühnerfleisch ⁶⁰ dazu Baguette ^{51,511} <i>Rhabarberquark</i> ^{52,58}
Freitag 09.05.2025	<i>Knabbergemüse mit Kräuterquark-Dip</i>  ^{52,58} (mit Leinöl) Bio-Vollkornnudeln  ^{51,511} mit Spinat, Kräuterfrischkäsesauce ^{52,58}	<i>Knabbergemüse mit Kräuterquark-Dip</i>  ^{52,58} (mit Leinöl) Spitzkohlpfanne mit Veggie-Sojahack, Kartoffeln und Wurzeln ^{57,60}
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.