



# Qualifizierungsküche Stade ...gesund und lecker essen!



## Speiseplan vom 22.04.2024 – 26.04.2024 (17. KW) für Kindergärten und Schulen

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag</b> 22.04.2024	 <b>Ofengemüse</b> (Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln) mit Fetakäse überbacken <sup>52,58</sup> dazu Vollkornreis  <i>Fisches Obst</i>	<b>Gyrossuppe</b> mit Schweinefleisch (Tomaten, Mais, Zwiebeln & Weißkraut) <sup>2</sup> dazu Baguette 51,511  <i>Frisches Obst</i>
<b>Dienstag</b> 23.04.2024	<i>Möhrensalat</i>  <b>Pfannkuchen</b> <sup>54,51,52,58,511</sup> mit Zimt & Zucker (extra) dazu Apfelmus <sup>2</sup>	<i>Möhrensalat</i> <b>Chili con Carne mit Rindfleisch</b> <i>aus der Keule mit Bohnen, Mais, Zwiebeln und Tomaten</i> <sup>51,511</sup> dazu Langkornreis
<b>Mittwoch</b> 24.04.2024	 <b>Griechische Bohnen</b> (weiße Bohnen mit Tomate & Erbsen) dazu Drillinge (kleine runde Kartoffeln) <sup>2</sup>  <i>Grießpudding mit Bio-Milch</i> <sup>51,511,52,58</sup> 	<b>„Keule &amp; Co“ Hähnchenkeule</b> mit Thymiansauce dazu Kaisergemüse (Karotten, Blumenkohl und Brokkoli) und Kartoffeln <sup>2</sup>  <i>Grießpudding mit Bio-Milch</i> <sup>51,511,52,58</sup> 
<b>Donnerstag</b> 25.04.2024	<b>Möhrchen mit Honig &amp; Orangen</b> <sup>2,52,58</sup>  dazu Backkartoffeln und Sour Cream <sup>52,58</sup>  <i>Obstsalat</i> <sup>2,14</sup>	 <b>Nudelaufwurf mit Wildlachswürfel</b> mit Erbsen & Quark <sup>55,51,52,58,511</sup> dazu Dillsauce <sup>2</sup>  <i>Obstsalat</i> <sup>2,14</sup>
<b>Freitag</b> 26.04.2024	<i>Knabbergemüse mit Kräuterquark-Dip (Leinöl)</i> <sup>52,58</sup>  <b>Bio-Vollkornnudeln</b> <sup>51,511</sup>  mit Blumenkohlbohnese (Blumenkohl, Linsen, Quinoa, Tomate & Reibekäse) <sup>52,54,58,2</sup>	<i>Knabbergemüse mit Kräuterquark-Dip (Leinöl)</i> <sup>52,58</sup> <b>Reispfanne</b> mit Kasseler (Schwein) und Ananas <sup>1,2</sup> dazu Currysauce <sup>2</sup>
<b>Die Allergene entnehmen Sie bitte der Homepage von MensaMax / der Qualifizierungsküche, oder dem Aushang in den Schulen und KiTas.</b>		

Änderungen vorbehalten

Die ausgewiesenen Bioprodukte auf dem Speiseplan sind zu 100% Bio.



Unsere Zertifizierung wird von der Kontrollstelle Nr. DE-ÖKO-005 überwacht

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.