



Qualifizierungsküche Stade ...gesund und lecker essen!



Speiseplan vom 29.04.2024 – 03.05.2024 (18. KW) für Kindergärten und Schulen

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag 29.04.2024	 Herzhafte Polenta (Maisgrieß) 54,51,52,58,12,3,1,511 mit Blumenkohl in weißer Sauce und Käse 58,52 <i>Frisches Obst</i>	Gulasch vom Rind mit Möhren & Nudeln 51,511 <i>Frisches Obst</i>
Dienstag 30.04.2024	 Rahmspinat mit Rührei 52,54,58 und Salzkartoffeln 2 <i>Banane-Kirsch-Joghurt</i> 52,58	Eintopf mit buntem Frühlingsgemüse (Möhren, Lauch, Kohlrabi, Spargel) mit Hühnerfleisch 2 und Vollkornreis <i>Banane-Kirsch-Joghurt</i> 52,58
Mittwoch 01.05.2024	Feiertag	Feiertag
Donnerstag 02.05.2024	<i>Gurkensalat</i> 2,13,63  Bio-Vollkorn-Rigatoni  (Hartweizennudeln) 51 in cremiger Tomatengemüsesauce (Möhren, Sellerie, Lauch) 2 und Reibekäse 58,52	<i>Gurkensalat</i> 2,13,63 Hackbällchen (Geflügel) 54,51,52,58,511 mit Paprikasauce dazu Kaisergemüse (Karotte, Blumenkohl und Broccoli) und Reis 2
Freitag 03.05.2024	Kohlrabi-Kartoffel-Auflauf mit Ei und frischer Petersilie 52,54,58 <i>Quarkspeise mit Honig</i> 52,58	 Fischfrikadelle (Forelle) 54,55,51,52,58,57,511 mit Kräutersauce & Kartoffeln 2 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

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.