











# Qualifizierungsküche Stade ...gesund und lecker essen!



## Speiseplan vom 04.07.2022 – 08.07.2022 (27. KW) für Kindergärten und Schulen

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag</b> 04.07.2022	<p><b>Ratatouille</b> (Zucchini, Paprika, Auberginen, Zwiebeln, Tomaten) mit frischen Kräutern und Hörnchen Nudeln <sup>51,511,54</sup></p> <p><i>Frisches Obst</i></p>	<p> <b>Frikadelle</b> (gemischtes Hack aus Schwein und Rind) <sup>51,511</sup></p> <p>dazu Milchbohnen (grüne Bohnen in weißer Sauce) und Reis</p> <p><i>Frisches Obst</i></p>
<b>Dienstag</b> 05.07.2022	<p><i>Tomaten-Gurkensalat mit Koriander, Petersilie und Joghurt <sup>2, 52</sup></i></p> <p><b>Pizza "Margherita"</b> mit Tomaten, Gemüsestreifen (Karotten, Porree und Sellerie) und Käse <sup>51,511,52,58,60</sup></p>	<p><i>Tomaten-Gurkensalat mit Koriander, Petersilie und Joghurt <sup>2, 52</sup></i></p> <p> <b>Rinder-Gemüsegulasch</b> mit Champignons und Bio-Möhren <sup>2</sup>  dazu Kartoffeln <sup>2</sup></p>
<b>Mittwoch</b> 06.07.2022	<p> <b>Sommerlicher Kichererbsen-Eintopf</b> mit bunten Möhren, Kartoffel- und Zucchiniwürfeln <sup>2</sup> dazu Baguette <sup>51,511</sup></p> <p><i>Erdbeerquark <sup>52,58</sup></i></p>	<p><b>Hähnchenstreifen gebraten</b> in Rahmsauce mit Wurzeln und Erbsen dazu Reis</p> <p><i>Erdbeerquark <sup>52,58</sup></i></p>
<b>Donnerstag</b> 07.07.2022	<p><b>Hausgemachter-Kesselkuchen</b> (Kartoffel, Ei, Mehl) <sup>1,2,51,511,54,63</sup> dazu Apfelkompott <sup>2</sup></p> <p><i>Frisches Obst</i></p>	<p> <b>Vollkornspaghetti</b> <sup>51,511</sup> mit feiner Lachssauce und Gemüsestreifen (Möhre, Porree) <sup>55,60</sup></p> <p><i>Frisches Obst</i></p>
<b>Freitag</b> 08.07.2022	<p> <b>„Röntgen-Augen-Pflanzerl“</b> Möhrenfrikadellen (Quark, Möhre, Voll-Ei und Grieß) <sup>51,511,52,54,58</sup> dazu Sour Creme <sup>52,58</sup> Backkartoffel <sup>12</sup> und Gurkensticks</p> <p><i>Grießpudding mit Bio-Milch</i>  <sup>51,511,52,58</sup></p>	<p><b>Omas-Pizzasuppe</b> mit Rinderhackfleisch, Tomate, Mais, Paprika und Pilzen <sup>3,12,52,58,61</sup> dazu Baguette <sup>51,511</sup></p> <p><i>Grießpudding mit Bio-Milch</i>  <sup>51,511,52,58</sup></p>

Änderungen vorbehalten

**Zusatzstoffe:** (1) mit Konservierungsstoff\*; (2) mit Antioxidationsmittel\*; (3) mit Geschmacksverstärker\*; (12) mit Farbstoff\* [\* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

**Allergene:** (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben

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.