











# Qualifizierungsküche Stade ...gesund und lecker essen!



## Speiseplan vom 11.07.2022 – 15.07.2022 (28. KW) für Kindergärten und Schulen Sommerferien vom 14.07.2022 – 24.08.2022

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag</b> 11.07.2022	 <b>Pastinakensuppe</b> mit gewürfelmtem Wurzelgemüse (Pastinaken, Möhre), Kichererbsen <sup>2,52,58</sup> und Baguette <sup>51,511</sup>  Schokoladenpudding mit Bio-Milch  <sup>52,58</sup>	<b>Hackbraten</b> (gemischtes Hack aus Schwein und Rind) <sup>51,511</sup> mit Rotkohl und Salzkartoffeln <sup>2</sup>  Schokoladenpudding mit Bio-Milch  <sup>52,58</sup>
<b>Dienstag</b> 12.07.2022	 <b>Fluffy (kleine Pfannkuchen)</b> <sup>51,511,52,54,58</sup> und Zimt & Zucker mit Apfelmus <sup>2</sup>  Frisches Obst	<b>Putengyros</b> mit Zwiebeln und Paprikastreifen, dazu Tomatenreis <sup>60</sup> und Tzatziki (Knoblauchquark mit Gurkenraspeln) <sup>52,58</sup> und Krautsalat <sup>2</sup>  Frisches Obst
<b>Mittwoch</b> 13.07.2022	Gurkensalat <sup>2,13,63</sup>  <b>Bio-Vollkornnudeln</b>  <sup>51,511</sup> mit bunter Gemüsesauce (Tomaten, Zucchini, Paprika, Zwiebel und Auberginen) und Reibekäse <sup>58</sup>	Gurkensalat <sup>2,13,63</sup> <b>Spaghetti</b> <sup>51,511</sup> mit Bolognese-Sauce  (Tomatensauce mit Bio-Rinderhack und Möhren, Sellerie und Lauch) <sup>51,511,60</sup> und Reibekäse <sup>58</sup>
<b>Donnerstag</b> 14.07.2022	<b>Buntes Gemüse</b> (Möhre, Lauch, Paprika) in der Pfanne geschwenkt in Rahmsauce dazu Gnocchi (ein Kartoffelprodukt) <sup>51,511,54</sup>  Melone <sup>14</sup>	 <b>Kartoffel-Fischauflauf (Seelachs)</b> mit Erbsen, Möhren, Zwiebeln und Käse gratiniert <sup>52,54,55,58</sup> dazu bunter Salat (Eisberg, Gurke, Radieschen, Weißkohl) mit Joghurtdressing <sup>52,54,58,61</sup>  Melone <sup>14</sup>
<b>Freitag</b> 15.07.2022	 <b>Geschnetzeltes vegetarisch</b> (Fleischersatz aus Magermilch und pflanzli- chen Ballaststoffen und Eiweiß) mit Champignons, Rahmsauce und Petersilie <sup>51,511,516,52,54,58</sup> dazu Butterspätzle <sup>51,511,52,54,58</sup>  Rhabarberquark <sup>52,58</sup>	<b>Gemischtes Gulasch</b> (Schwein und Rind) mit Pilzen und Kartoffeln <sup>2</sup>  Rhabarberquark <sup>52,58</sup>

Änderungen vorbehalten

**Zusatzstoffe:** (2) mit Antioxidationsmittel\*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel\*; (12) mit Farbstoff\*; (13) geschwefelt\*; (14) gewachst\* [\* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

**Allergene:** (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (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.