









Speiseplan vom 07.12.2020 – 11.12.2020 (50. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 07.12.2020	 Steckrübeneintopf mit Wurzelgemüse (Möhren, Sellerie, Lauch) Kartoffelwürfeln ^{2,60} Gemüsebällchen ^{20,54} und Gabelspaghetti ^{51,511} <i>Vanillejoghurt mit Kirschen</i> ^{93,12,52,58}	Geflügelbratwurst (Pute und Huhn) ^{52,58,60} mit Ananaskraut und Kartoffelpüree ^{12,52,58} <i>Vanillejoghurt mit Kirschen</i> ^{93,12,52,58}
Dienstag, 08.12.2020	Kartoffelpuffer ^{51,54} mit Apfelsmus ² <i>Frisches Obst</i>	 Cremige Pastinakensuppe mit Sellerie und Apfel ^{2,52,58,60} , dazu Hackbällchen vom Rind ^{51,511,52,54,58,61} und Vollkornbrot ⁵¹⁴ <i>Frisches Obst</i>
Mittwoch, 09.12.2020	 Vegetarischer Gyrostopf mit Kichererbsen und Sojastreifen, Zucchini, Paprika, Kartoffeln ^{2,52,57,58} und Fladenbrot mit Sesam ^{51,62} , dazu Tzatziki (Knoblauchquark mit Gurke) ^{7,52,58} <i>Pudding "Butterkeks"</i> ^{51,511,52,58,59,591,592,593,594,595,597,598}	Rinder-Currywurst ^{2,16,52,58,61} mit roter Currysauce und buntem Kartoffelsalat (Kartoffeln mit Mais, Gurke und Tomate) ^{1,6,7,8,9,12,51,54,61} <i>Pudding "Butterkeks"</i> ^{51,511,52,58,59,591,592,593,594,595,597,598}
Donnerstag, 10.12.2020	<i>Gurkensalat</i> ^{2,13,63} Schmorkohl (Weißkohl) mit Valess-Streifen (vegetarisch aus Eiweiß und Milch) und Möhrenwürfeln ^{97,20,51,52,54,58} , dazu Salzkartoffeln ²	 <i>Gurkensalat</i> ^{2,13,63} Spiralnudeln ^{51,511} und Bolognese Sauce mit Rinderhackfleisch, Möhren, Lauch, Sellerie und Tomaten ^{51,511,60,61} und Parmesankäse ^{52,58}
Freitag, 11.12.2020	Rahmspinat in weißer Sauce, mit Omelette ^{22,52,54,58} und Salzkartoffeln ² <i>Obstsalat</i> ²	 Mini Dorsch in Panade ^{52,55,58,60} mit Remoulade ^{1,2,3,4,12,51,511,54,61} dazu Kartoffeln ² und Griechischer Salat (Gurken, Tomaten, Mais und Feta) ^{2,13,52,58,63} <i>Obstsalat</i> ²






Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß*


Allergene: (97) enthält keine weiteren deklarati; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizen-erzeugnisse; (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 SO₂ angegeben [* gesetzlich vorgegeben]

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Speiseplan vom 14.12.2020 – 18.12.2020 (51. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 14.12.2020	 Polentaschnitte mit Blattspinat und Käse gratiniert, dazu Käsesauce ^{52,58} und Tomatensalat ^{2,13,63} <i>Frisches Obst (Apfel)</i> ¹⁴	„ Weißkohl-Hacktopf “ Geschmorter Weißkohl mit Rinderhack, Zwiebeln, Karotten und weißer Sauce ^{2,51,511} , dazu Salzkartoffeln ² <i>Frisches Obst (Apfel)</i> ¹⁴
Dienstag, 15.12.2020	Deftiger Gemüseeintopf mit buntem Gemüse (Rosenkohl, Erbsen, Bohnen Sellerie und Kartoffeln) ^{2,3,12,51,511,60,61} dazu Baguette ^{51,511} <i>Vanillepudding</i> ^{12,52,58}	 Vollkornnudeln mit Lachs-Dillsauce ^{251,511,55,60} und Broccoliröschen ⁹⁷ <i>Vanillepudding</i> ^{12,52,58}
Mittwoch, 16.12.2020	 Gekochte Hühnereier ⁵⁴ mit milder Senfsauce ⁶¹ und Petersilienkartoffeln ² <i>frisches Obst</i>	Hühnerfrikassee mit Möhren, Sellerie und Lauch in heller Sauce ⁶⁰ und Vollkornreis ^{20,52,54,58} <i>frisches Obst</i>
Donnerstag, 17.12.2020	 <i>Knabbergemüse (Gurke und Möhre) mit Kräuterquark</i> ^{97,52,58} Gerstoni (Vollkorn-Gerstenkörner) nach Omas Art in Milch gekocht (wie Milchreis) ^{52,58} dazu Apfelmus ²	<i>Knabbergemüse (Gurke und Möhre) mit Kräuterquark</i> ^{97,52,58} Pizza Salami (Pute) mit Käse überbacken ^{1,2,12,51,52,58}
Freitag, 18.12.2020	 Spaghetti ^{51,511} mit Linsenbolognese (Tomate, Möhre, Sellerie, Lauch und Linsen) ^{97,60} <i>Schokoladenpudding</i> ^{52,58}	Hähnchenbrust paniert und gebraten mit Möhrchen ⁹⁷ Bechamelkartoffeln ⁹⁷ <i>Schokoladenpudding</i> ^{52,58}
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß*		
Allergene: (97) enthält keine weiteren deklarati; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizen-erzeugnisse; (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 SO2 angegeben [* gesetzlich vorgegeben]		

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.










Qualifizierungsküche Stade ...gesund und lecker essen!



Weihnachtsferien vom 23.12.2020 bis 08.01.2021

Speiseplan vom 21.12.2020 – 25.12.2020 (52. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 21.12.2020	Kaiserschmarrn ^{51,52,54,58} mit Pflaumenkompott ^{12,52,58} <i>Vanillepudding</i> ^{12,52,58}	 Hühnerbrust gebraten ^{52,54,58} , auf cremigem Blattspinat mit Sauce und Kartoffeln ² <i>Vanillepudding</i> ^{12,52,58}
Dienstag, 22.12.2020	 Erbensuppe vegetarisch mit Wurzelgemüse, Kartoffeln ^{2,97,60} und Vollkornbrötchen ^{51,62} <i>Frisches Obst</i>	Bunte Hackpfanne (Rind) ^{97,51,511,60} mit Zucchini, Tomaten und Kräuterreis <i>Frisches Obst</i>
Mittwoch, 23.12.2020	Quarkkeulchen ^{19,51,52,58} mit Kirschen ^{12,52,58} und Zimt <i>Schokocreme</i> ^{52,58}	 Deftiger Linseneintopf mit Wurzelgemüse (Sellerie, Möhren, Lauch), Kartoffeln und Geflügelwürstchen ^{1,2,13,16,60,61,63} , dazu Baguette ^{51,511} <i>Schokocreme</i> ^{52,58}
Donnerstag, 24.12.2020	Heiligabend 	Heiligabend 
Freitag, 25.12.2020	1. Weihnachtstag 	1. Weihnachtstag 

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß*

Allergene: (97) enthält keine weiteren deklarati; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizen-erzeugnisse; (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 SO2 angegeben [* gesetzlich vorgegeben]

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Weihnachtsferien vom 23.12.2020 bis 08.01.2021

Speiseplan vom 28.12.2020 – 01.01.2021 (53. KW)
für Kindergärten und Schulen
und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 28.12.2020	In dieser Woche ist die Qualifizierungsküche geschlossen!	
Dienstag, 29.12.2020		
Mittwoch, 30.12.2020		
Donnerstag, 31.12.2020	Silvester 	Silvester 
Freitag, 01.01.2021	NEUJAHR 	NEUJAHR 

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß*

Allergene: (97) enthält keine weiteren deklarati; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizen-erzeugnisse; (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 SO2 angegeben [* gesetzlich vorgegeben]

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.









Qualifizierungsküche Stade ...gesund und lecker essen!




Weihnachtsferien vom 23.12.2020 bis 08.01.2021

Speiseplan vom 04.01.2021 – 08.01.2021 (01. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 04.01.2021	 Käsespätzle mit Gemüse (Möhren, Sellerie, Lauch) ^{97,51,54,58} und Kräutersauce <i>Frisches Obst</i>	Rinderhackbällchen in milder Senfsauce mit Zuckerschoten und Petersilienkartoffeln ^{97,51,511,60} <i>Frisches Obst</i>
Dienstag, 05.01.2021	 <i>Bunter Salat (Blattsalat, Möhren, Radieschen) mit Joghurtsauce^{52,54,58,61}</i> Vegetarisches Moussaka mit Kartoffeln, mediterranem Gemüse (Zucchini, Aubergine, Zwiebel, Paprika und Tomate) mit Käse gratiniert ^{52,54,58}	<i>Bunter Salat (Blattsalat, Möhren, Radieschen) mit Joghurtsauce^{52,54,58,61}</i> Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in Rahmsauce mit Erbsen und Wurzeln, dazu Reis ^{51,511,54}
Mittwoch, 06.01.2021	 Gefüllte Paprikaschoten mit Couscous ^{51,511,60,2,3,12} dazu Kräutersauce und Kartoffeln ² <i>Apfelkompott ²</i>	 Erbsensuppe (Erbsen, Möhre, Lauch, Sellerie, Kartoffeln) ^{97,2,60} Geflügelwiener (Truthahn/Hähnchen) ^{1,2,16} dazu Vollkornbrot ⁵¹⁴ <i>Apfelkompott ²</i>
Donnerstag, 07.01.2021	Spanische Gemüsepfanne mit Möhren, Mais, Bohnen und Paprika, Sauce und Reis <i>Himbeerquark ^{52,58}</i>	 Fischstäbchen (Lachs) ^{51,511,55} mit gestovten Erbsen und Wurzeln (in weißer Sauce) dazu Kartoffelpüree ^{12,52,58} <i>Himbeerquark ^{52,58}</i>
Freitag, 08.01.2021	 Cremige Tomatensuppe ⁹⁷ mit Reis und Broccoli ⁹⁷ dazu Vollkornnudeln ⁵¹ mit Knabbergemüse Möhre <i>Erdbeerjoghurt ^{52,58}</i>	Schweinebraten mit Pilzrahmsauce und Schupfnudeln ^{97,51,54} <i>Erdbeerjoghurt ^{52,58}</i>

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß*

Allergene: (97) enthält keine weiteren deklarati; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizen-erzeugnisse; (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 SO₂ angegeben [* gesetzlich vorgegeben]

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.