









Speiseplan vom 11.01.2021 -15.01.2021 (02. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 11.01.2021	 Rohkostsalat (Apfel, Paprika und rote Linsen) ² Tortellini (Nudeln) mit Käsefüllung ^{51,52,54,58} in Tomaten-Kräutersauce	Rohkostsalat (Apfel, Paprika, Mais und rote Linsen) ² Partyfrikadellen (Gemischtes Hackfleisch aus Rind und Schwein) ^{20,51,511,54} mit Rosmarinsauce ⁶⁰ glasiertem Weißkohl und Kartoffel-Steckrübenstampf ^{52,58}
Dienstag, 12.01.2021	 Cremige Blumenkohlsuppe mit Karotten und Kartoffelwürfeln ^{2,60} , dazu Baguette ^{51,511} Hausgemachter Bratapfel mit Vanillesauce ^{2,14,54,59,591}	Deftige Linsensuppe mit Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch, Kartoffeln und Geflügelwurst (Truthahn/Hähnchen) ^{1,2,13,16,60,61,63} Baguette ^{51,511} Hausgemachter Bratapfel mit Vanillesauce ^{2,14,54,59,591}
Mittwoch, 13.01.2021	 Rotes Linsengemüse "Aladin" mit Karotten, Porree und Steckrüben dazu Kräuterspätzle ^{51,511,54} Frisches Obst (Apfel) ¹⁴	Dönerpfanne vom Huhn mit Zwiebeln und Mais, dazu Rohkost (Tomate, Gurke, Weißkohl) mit Joghurdip ^{52,54,58,61} und Fladenbrot mit Sesam ^{51,62} Frisches Obst (Apfel) ¹⁴
Donnerstag, 14.01.2021	Gurkensalat ^{2,13,63} „Fluffy“ Mini Pfannkuchen ^{51,511,52,54,58} mit Apfelkompott ² und Zimtsauce ^{12,52,58}	 Gurkensalat ^{2,13,63} Möhren-Lachs-Lasagne aus Nudelteig, heller Sauce, Möhren, Lachs mit Käse gratiniert ^{1,2,51,511,52,54,55,58,60}
Freitag, 15.01.2021	 Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais und Zwiebeln) ^{51,511,54} mit Paprikasauce und Salzkartoffeln ² Joghurt mit Früchten ^{52,58}	Putengulasch ⁹⁷ mit Zucchini Gemüse ⁹⁷ dazu Vollkornnudeln ⁵¹ Joghurt mit Früchten ^{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; (514) Roggen- und Roggenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (62) Sesam; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben |* gesetzlich

Änderungen des Speiseplans im Bedarfsfall vorbehalten.






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!




Speiseplan vom 18.01.2021 -22.01.2021 (03. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag, 18.01.2021	<i>Linsensalat (Linsen, Möhren, Sellerie und Lauch)^{2,13,60,61,63}</i> Pizza Veggie mit Tomaten und Zucchini, Mais und Käse ^{51,52,58}	 <i>Linsensalat (Linsen, Möhren, Sellerie und Lauch)^{2,13,60,61,63}</i> Vollkornspiralen mit Gemüse-Rindfleischragout (Möhren, Sellerie, Zwiebeln und Pilzen ^{1,2,51,511,54,58,60}
Dienstag, 19.01.2021	„Konfettisalat“ Chinakohl, Mais, Paprika, Tomatenwürfel mit Americandressing  Milchreis ^{52,58} und Zimt und Zucker und Apfelmus ² Obst Mandarine ¹⁴	„Konfettisalat“ Chinakohl, Mais, Paprika, Tomatenwürfel mit Americandressing Braten von der Putenoberkeule ⁶¹ mit milder Senfsauce ⁶¹ Bayrisch Kraut (Weißkohl) ^{97,2} und Kartoffeln ² Obst Mandarine ¹⁴
Mittwoch, 20.01.2021	 „Drillinge“ kleine, runde Kartoffeln mit Möhren-Apfel-Quark ^{2,52,58} und Rohkost <i>Vanillepudding</i> ^{12,52,58}	Spaghetti „Bolognese“ mit Rinderhack und Gemüsewürfeln (Lauch, Sellerie, Karotten) Tomaten ^{51,511,60} und Reibekäse ⁵⁸ <i>Vanillepudding</i> ^{12,52,58}
Donnerstag, 21.01.2021	Rahmspinat in weißer Soße mit Rührei ^{52,54,58} und Salzkartoffeln ² <i>Quarkspeise mit Kirschen</i> ^{52,58}	 „Schwedensuppe“ ^{51,511} Pürierte Gemüsesuppe mit Seelachs und Dill, ^{2,3,12,51,511,55,60,61} dazu Knäckebrot ^{51,514,515} <i>Quarkspeise mit Kirschen</i> ^{52,58}
Freitag, 22.01.2021	 Gebratenes Wintergemüse (Wirsing, Möhren, Pastinake und Mangold) mit Käsesauce ^{52,58} und Backkartoffeln ¹² <i>frischer Obstsalat</i> ²	Kasslernacken (Schwein) ^{1,2} mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{12,52,58} <i>frischer 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;(514) Roggen- und Roggenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (62) Sesam; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben [* gesetzlich

Änderungen des Speiseplans im Bedarfsfall vorbehalten.

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 25.01.2021 -29.01.2021 (04. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag 25.01.2021	 <i>Rote-Bete-Salat mit Apfel</i> ^{2,61} Vollkornnudeln ⁵¹ mit Möhrensauce	<i>Rote-Bete-Salat mit Apfel</i> ^{2,61} Bunte Hack-Kartoffelpfanne (Rind) mit Zucchini, Paprika ^{97,2,51,511,60} und Drillinge (kleine Kartoffeln) ² sowie Sour Creme ^{97,52,58}
Dienstag 26.01.2021	 Kartoffel-Broccoli-Tomaten- Auflauf mit weißer Sauce und Käse gratiniert ^{1,2,51,511,52,58} <i>Frisches Obst</i>	Deftige Erbsensuppe mit Wurzelgemüse (Lauch, Sellerie, Möhren) Kartoffelwürfeln ^{97,2,60} und Geflügelwürstchen, ^{21,2,16} dazu Vollkornbrot ²⁵¹⁴ <i>Frisches Obst</i>
Mittwoch 27.01.2021	<i>Chinakohl-Mais-Salat mit Joghurdressing</i> ^{52,54,58,61} Grießbrei ^{51,511,52,58} mit Apfelkompott ² und Zimt-Zucker	<i>Chinakohl-Mais-Salat mit Joghurdressing</i> ^{52,54,58,61}  Gabelspaghetti dazu Tomaten- Gemüsesoße (Lauch, Sellerie, Karotten) und Thunfisch
Donnerstag 28.01.2021	„Chili sin Carne“ mit Linsen, Tomaten, Mais, roten Bohnen ⁹⁷ , dazu ein Brötchen ^{29,511} <i>Frisches Obst</i>	 Rinderbraten mit brauner Sauce, Rotkohl ^{97,2,6,12} und Kartoffeln ² <i>Frisches Obst</i>
Freitag 29.01.2021	 Getreideküchlein ^{51,511,52,54,57,58,60,61} dazu Ratatouillegemüse ⁹⁷ mit herzhaftem Basilikum-Quark ^{52,58} <i>Schokoladenpudding</i> ^{52,58}	Schweinebraten mit Butterbohnen ^{97,52,58} und Salzkartoffeln ² <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;(514) Roggen- und Roggenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (62) Sesam; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben [* gesetzlich

Änderungen des Speiseplans im Bedarfsfall vorbehalten

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.