








# Qualifizierungsküche Stade ...gesund und lecker essen!



Winterferien am 01.02. und 02.02.2021

## Speiseplan vom 01.02.2020 -05.02.2020 (05. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag</b> 01.02.2021	 <b>Deftige Käsespätzle</b> mit Gemüsestreifen (Möhren, Lauch, Sellerie) Kräutersauce (Petersilie) und Käse gratiniert <sup>97,51,584,58,60</sup> <i>frisches Obst</i>	<b>Blumenkohl-Curry</b> (in fruchtiger Currysauce) mit Nürnberger Bratwürstchen und Vollkornreis <i>frisches Obst</i>
<b>Dienstag</b> 02.02.2021	 <b>Kartoffelpuffer</b> <sup>51,54</sup> mit Schnittlauchquark und Möhren-Rohkost <i>Apfelkompott mit Vanillesauce</i>	<b>Amerikanische Käsesuppe</b> mit Schinkenstreifen (Geflügel) <sup>1,2,16</sup> und Baguette <sup>51,511</sup> <i>Apfelkompott mit Vanillesauce</i>
<b>Mittwoch</b> 03.02.2021	<i>rot-gelber Gemüsesalat (Paprika und Mais)</i> <sup>2,13,61,63</sup> <b>Minestrone</b> Italienische Tomaten-Gemüsesuppe mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Auberginen <sup>60</sup> und Vollkornnudeln <sup>51</sup>	 <i>rot-gelber Gemüsesalat (Paprika und Mais)</i> <sup>2,13,61,63</sup> <b>Hähnchenbrust</b> gebraten <sup>2</sup> mit Basilikumsauce, Rosenkohl <sup>97</sup> und Salzkartoffeln <sup>2</sup>
<b>Donnerstag</b> 04.02.2021	 <b>Nudeln</b> Farfalle <sup>51,511</sup> mit Linsenbolognese (Tomate, Linsen, Sellerie, Lauch, Möhren) <sup>97,60</sup> <i>frisches Obst</i>	<b>Kartoffel-Hackfleisch- Topf</b> mit Rinderhackfleisch, Kartoffeln, saurer Sahne und Möhren <sup>2,51,511,52,58,60</sup> dazu Vollkornbrot <sup>514</sup> <i>frisches Obst</i>
<b>Freitag</b> 05.02.2021	<b>Pfannkuchen</b> <sup>51,52,54,58</sup> mit Kirschgrütze <sup>12,52,58</sup> und warmer Vanillesauce <sup>12,52,58</sup> <i>Quarkspeise mit Mango</i>	 <b>Nudeln „Neptun“</b> mit Lachs, „Veloute“ (weiße Sauce) Möhren, Sellerie, Lauch <sup>55</sup> <i>Quarkspeise mit Mango</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;(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 08.02.2021 -12.02.2021 (06. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag</b> 08.02.2021	<b>Steckrübeneintopf</b> mit Pastinaken, Möhren, grünen Bohnen, Kichererbsen und Kartoffeln <sup>1,2,16,60</sup> dazu Baguette <sup>51,511</sup> <i>frisches Obst</i>	 <b>Geflügelbratwurst</b> (Hähnchen/ Truthahn) gebraten <sup>52,58,60</sup> mit Broccoli <sup>97</sup> und Süßkartoffelpüree <sup>12,52,58</sup> <i>frisches Obst</i>
<b>Dienstag</b> 09.02.2021	 <b>Hausgemachtes Erbsenpüree</b> (grüne Erbsen, Milch und Kartoffeln) <sup>2,52,58,60</sup> dazu Wurzelgemüse (Pastinaken und bunte Möhren) <sup>97</sup> in Petersilienrahm <sup>60</sup> <i>Schokoladenpudding</i> <sup>52,58</sup>	<b>Hackbraten</b> (Rind) <sup>52,54,60,61</sup> mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln <sup>2</sup> und Bratensauce <i>Schokoladenpudding</i> <sup>52,58</sup>
<b>Mittwoch</b> 10.02.2021	<i>Möhren-Chinakohlsalat mit Americandressing</i> <sup>61</sup> <b>Gemüseköttbullar</b> (Gemüsebällchen aus Erbsen, Mais, Grünkohl, Zwiebeln, Kartoffeln) <sup>20,54</sup> und Vollkornnudeln <sup>51</sup> mit Preiselbeersauce	 <i>Möhren-Chinakohlsalat mit Americandressing</i> <sup>61</sup> <b>Geflügelcremesuppe</b> (Hähnchenfleisch) mit Gemüseeinlage (Möhren, Lauch, Sellerie) <sup>97,2,3,51,511,515,60</sup> und Baguette <sup>51,511</sup>
<b>Donnerstag</b> 11.02.2021	<b>„Bauernschmaus“</b> Backkartoffeln mit Eieromelette und Rahmgemüse (Erbsen, Möhren in weißer Sauce mit Petersilie) <sup>2,12,52,54,58</sup> <i>frisches Obst</i>	 <b>Hausgemachte Lachsfrikadelle</b> <sup>51,511,52,54,55,57,58,60,61</sup> mit Erbsen und Möhren <sup>97</sup> in Petersilienrahm <sup>60</sup> dazu Vollkornreis <i>frisches Obst</i>
<b>Freitag</b> 12.02.2021	<i>Knabbergemüse</i> <b>Topfenpalatschinken</b> (Pfannkuchen mit Quarkfüllung) <sup>17,18,19,51,52,54,58</sup> dazu Vanillesauce <sup>12,52,58</sup>	 <i>Knabbergemüse mit Dip</i> <sup>97,52,58</sup> <b>Gyrosauflauf</b> (Pute) mit Mais, Paprika, Weißkohl und Käse dazu Gabelspaghetti, <sup>51,511</sup>

**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 15.02.2021 -19.02.2021 (07. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag</b> 15.02.2021 Rosenmontag	Rohkostsalat (Weißkohl, Möhren und Mais) <b>“Grünkohlburger“</b> (Grünkohlfrikadelle) mit Roggenbrötchen, Tomaten, Gurken, Eisbergsalat und Remouladensauce 1,2,3,4,12,18,51,511,52,54,57,58,60,61	Rohkostsalat (Weißkohl, Möhren und Mais) <b>Paniertes Schnitzel</b> vom Schwein 19,20,51,511,52,54,58 mit Rahmsauce und Gemüsenudeln (Nudeln mit Broccoli, Blumenkohl, Möhren gemischt) 51,511
<b>Dienstag</b> 16.02.2021	<b>Kartoffelgnocchi</b> 51,54 mit Käsesauce 52,58 und Broccoli 97 Joghurt und Honig <sup>52,58</sup>	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> 12,55 Rote Beete in Rahm 61 dazu Kartoffeln 2 Joghurt und Honig <sup>52,58</sup>
<b>Mittwoch</b> 17.02.2021	<b>“Veggie-Pasta-Topf</b> Vollkornnudeln mit Karotten und Zucchini dazu cremige Tomatensauce 51,511 Quarkspeise mit Honig <sup>52,58</sup>	<b>Hähnchenfilet</b> 12 (natur) gebraten mit Majoransauce und Bohnen 97 dazu Kartoffelpüree 12,52,58 Quarkspeise mit Honig
<b>Donnerstag</b> 18.02.2021	<b>„Armer Ritter“</b> süßer Auflauf mit Roggenbrötchen, Quark, Ei und Rosinen, dazu Apfelmus und Vanillesauce 12,52,58 Frisches Obst	<b>Erbseintopf</b> mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und Geflügelfleisch 97,2,60 und Vollkornbrot 514 Frisches Obst
<b>Freitag</b> 19.02.2021	<b>Gemüsefrikassee</b> (Möhren, Blumenkohl, Wirsing, Broccoli) in weißer Sauce mit Vollkornreis Vanillepudding 12,52,58	<b>Blumenkohl</b> in weißer Sauce mit Geflügelhackbällchen <sup>51,511,52,54,58,61</sup> und Salzkartoffeln <sup>2</sup> Vanillepudding 12,52,58

**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 SO<sub>2</sub> 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 22.02.2021 -26.02.2021 (08. KW) für Kindergärten und Schulen und IGS Hohenwedel

Tag	Gericht 1	Gericht 2
<b>Montag</b> 22.02.2021	 <b>Möhren-Apfelsalat</b> <sup>2,13,63</sup> <b>Kartoffel-Lauch-Auflauf</b> mit Käse gratiniert <sup>52,54,58</sup>	<i>Möhren-Apfelsalat</i> <sup>2,13,63</sup> <b>Kohlrabi-Kartoffelrahmgemüse</b> mit frischer Petersilie und gebratenen Hähnchenbruststreifen
<b>Dienstag</b> 23.02.2021	 <b>Buntes Gemüse-Couscous</b> Möhren, Pastinaken, Zucchiniwürfel und Vales-Streifen <sup>20,51,511,52,54,58</sup> , dazu Humus (Kichererbsen-Dip) <sup>52,58,62</sup> <i>Frisches Obst</i>	 <i>Möhren-Apfelsalat</i> <sup>2,13,63</sup> <b>Gabel-Spaghetti</b> <sup>51,511</sup> dazu Bolognese mit Rinderhack und Gemüsewürfeln (Karotte, Sellerie, Lauch) und Tomate <sup>51,511,60</sup> dazu Parmesankäse <sup>52,58</sup> <i>Frisches Obst</i>
<b>Mittwoch</b> 24.02.2021	 <b>Pizza "Bella Italia"</b> mit Tomaten und Käse gratiniert <sup>51,52,58</sup> dazu Chinakohl-Orangen-Salat <sup>2,52,58</sup> <i>Grießpudding</i> <sup>51,511,52,58</sup>	<b>Steckrübeneintopf</b> (Steckrüben, Möhren, Lauch, Sellerie) mit Kartoffeln <sup>2,60</sup> und Geflügel Wiener Würstchen <sup>1,2,16</sup> <i>Grießpudding</i> <sup>51,511,52,58</sup>
<b>Donnerstag</b> 25.02.2021	<b>Tortellini</b> mit Käsefüllung <sup>51,52,54,58</sup> sowie Schnittlauch-Käsesauce <sup>58</sup> und Kirschtomaten <i>Frisches Obst</i>	 <b>Hausgemachte Fischfrikadelle</b> (Makrelen) <sup>93,51,511,52,54,55,57,58,60,61</sup> mit Meerrettichsauce <sup>2,13,52,58,63</sup> dazu Broccoli <sup>97</sup> und Vollkornreis <i>Frisches Obst</i>
<b>Freitag</b> 26.02.2021	 <b>Gemüsepuffer</b> (Kartoffeln, Möhren, Zucchini, Romanesco, Paprika, Zwiebeln) <sup>97,2,51,511,54,60</sup> mit Broccoli <sup>97</sup> dazu Kartoffeln <sup>2</sup> und Tomaten-Basilikum-Dip <sup>97,52,58</sup> <i>Schokoladenpudding</i> <sup>52,58</sup>	Frische <b>Erbsen-Kartoffelsuppe</b> mit Zitrone verfeinert und Rinderhackbällchen <sup>2,51,511,52,54,58,61</sup> , Baguette <sup>51,511</sup> <i>Schokoladenpudding</i> <sup>52,58</sup>

**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.