

Qualifizierungsküche Stade

...gesund und lecker essen!



Berufsbildungswerk
Cadenberge Stade gGmbH

"CFK-Valley Stade Campus"
Woche vom 26. Juli bis 30. Juli 2010

Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
SUPPE	Tagessuppe 0,60	Tagessuppe 0,60	Tagessuppe 0,60	Tagessuppe 0,60	Tagessuppe 0,60
HAUPTGERICHT 1	Hühnerfrikassee mit buntem Reis 3,60	Schweinegulasch mit Zwiebeln und Paprika dazu Salzkartoffeln 3,70	Rindergeschnetzeltes mit Champignons und Nudeln 4,00	Frikadelle mit Mischgemüse und Kartoffelpüree 3,80	Hirtenpfanne Griech. Art m. Schweinehacksteaks, Paprika, Oliven u. Weichkäse 3,80
HAUPTGERICHT 2	Geflügelschnitzel "natur" Bratenjus, Gartengemüse und Salzkartoffeln 4,80	Kasselerrückenbraten, Soße, gestovte Bohnen dazu Kartoffeln 4,50	Paniertes Hähnchenschnitzel, Soße, Broccoli-rößchen und Röstkartoffeln 4,70	Schinkenbraten mit Knobisose, Bratkartoffeln u. Krautsalat 4,70	Bratfisch mit buntem Kartoffelsalat 4,60
HAUPTGERICHT 3	Crepes Mediteran gefüllt mit Tomate, Zucchini und Käse dazu Kräuterquark 3,20	Gemüseschnitzel "Toskana" überbacken mit Tomate, Käse und Reis 3,20	Vegetarisches Moussaka mit Schafskäse überbacken 3,20	Spätzle - Pilzpfanne mit Sahneseße 3,20	Veget. Bami Goreng mit Tofustreifen 3,20
WOCHENANGEBOT	Sauerkrauttopf mit Kasseler und Salzkartoffeln Currywurst mit Pommes Frites und Ketchup o d e r Kartoffelsalat				4,00 3,00
Salatbar	Salat klein 1,60 Salat groß 2,20 Beilagen 0,60			Verschiedene Auswahlmöglichkeiten	
Dessert		Dessert 0,60	Dessert 0,60	Dessert 0,60	Dessert 0,60

Farbstoffe¹ Konservierungsstoffe² Antioxidationsmittel³ Geschmacksverstärker⁴ Schwefeldioxid⁵ Schwärzungsmittel⁶ Phosphat⁷ Milcheiweiß⁸ Koffeinhaltig⁹ Chininhaltig¹⁰ Süßungsmittel¹¹ Phenylaminquelle¹² gewachst¹³ Taurin¹⁴

Änderungen vorbehalten

Preisangabe in Euro inkl. Gesetzl. MwSt.

Wir verwenden jodiertes Speisesalz

Zu jedem Hauptgericht kann eine Suppe o d e r ein Dessert ausgewählt werden.

Berufsbildungswerk Cadenberge Stade gGmbH, Jorker Strasse 4 a, 21680 Stade