

HWK Stade-Speisekarte

Für Rückfragen zu Inhaltsstoffen der einzelnen Gerichte steht Ihnen der Küchenleiter Herr Stefan Dahlke jederzeit zur Verfügung.

KW 18	Mo 03.05.2021	Kenn-zeichnung	Di 04.05.2021	Kenn-zeichnung	Mi 05.05.2021	Kenn-zeichnung	Do 06.05.2021	Kenn-zeichnung	Fr 07.05.2021	Kenn-zeichnung
Menü 1	Cordon Rouge vom Schwein gefüllt dazu holländische Sauce Buttermais Kartoffelspalten 4,90 €	2,3,8,20W,23,26 23,26 26	Geschmorte Putenoberkeule mit Kräuterrahmsauce dazu Frühlingsgemüse und Kartoffelkroketten 4,90 €	28 26 26	Currywurst mit Ketchupsauce und Pommes frites 4,90 €	2,3,8 2,3,4,28,29	Seelachsfilet im Backteig auf asiatischem Gemüse dazu Butterreis 4,90 €	21,20,20W,23,26 28,25 26	Hähnchenbrust in Parmesan-Eihülle auf Rahmnudel Tomatensauce 4,90 €	20W,23,26 20W,26 28
Menü 2	Soja-Auberinen Lasagne mit Kräuter-Tomatensauce Salatbeilage 5,50 €	25,26	Gratinierter Pfannkuchen gefüllt mit Spargelragout dazu ein bunter Salat 5,50 €	20,20W,23,26 20W,26	Kartoffel-Kürbis-Rösti auf Paprika-Maisgemüse Sour-Creme 5,50 €	20W,28 26 23,26,29	Blumenkohl auf polnisch Art mit Butter, Semmelbrösel, gehacktem Ei dazu Butterkartoffeln 5,50 €	20W,23,26 26 26	Zwei Stück Bratwurst auf Rahmkraut mit Kartoffelpüree und Zwiebelsauce 5,50 €	8 20W,23,26 26 20W,23,26
Menü 3	Hähnchenstreifen Paneng Currysauce mit Bratgemüse Thai Reis 6,50 €	21,24,26,28,29 28	Seehechtfilet gebraten auf Lioner Kartoffeln dazu Senfsauce gemischter Salat 6,50 €	20,20W,21 26 20W,26,29	Lammragout mit Wurzelgemüse dazu Röstkartoffeln 6,50 €	20W, 28 26	Schweinerückensteak mit Kräuterbutter und Butterbohnen dazu Bratkartoffeln 6,50 €	20W,28 26 26 26		
Menü 4										
Salatbar	Täglich frische Auswahl an Blatt- und Feinkostsalaten, Rohkost und Dressings zur Selbstentnahme am Ausgabebetzen. 100g - 1,00 €									
Dessert	Täglich wechselnde Auswahl an Desserts, Portion - ab 0,70 €									

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmitteln 10) enth. eine Phenylalaninquelle 11) kann bei übermäßigem Verkehr abführend wirken 12) genetisch verändert

Allergene: 20) enthält glutenhaltiges Getreide – Weizen (W), Roggen (R), Hafer (H), Gerste (G) 21) enthält Fisch 22) enthält Krebstiere 23) enthält Eier 24) enthält Erdnüsse 25) enthält Soja 26) enthält Milch inkl. Laktose 27) enthält Schalenfrüchte – Walnuss (Wa), Haselnuss (Ha), Pekannuss (Pe), Paranuss (Pa), Pistazie (Pi), Mandeln (Ma), Macadamianuss (Mc), Cashewnuss (Ca) 28) enthält Sellerie 29) enthält Senf 30) enthält Sesamsamen 31) enthält Schwefeldioxid & Sulfite 32) enthält Lupine 33) enthält Weichtiere



Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.
Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfite, Lupinen und Weichtiere können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.
Änderungen des Speisensplans vorbehalten.