














Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 05.01.2026 bis 09.01.2026

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 05.01.2026				
Dienstag 06.01.2026				
Mittwoch 07.01.2026	Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke) mit Kerbeldressing [SE, SU / 2] Köttbular (Rinderhackbällchen) mit Preiselbeer-Rahmsoße [ML] BIO-Kartoffeln Frischobst  	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Erbseneintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] Frischobst 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Erbseneintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] + 1 Geflügelwiener [ML, SL, SE / 1, 16] Frischobst 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Donnerstag 08.01.2026	Kichererbsensalat (mit Gurke, Möhre und BIO-Bulgur) in Essig-Öl-Dressing [GG, WZ, SE / 2, 4] Hähnchengyros mit Zucchini, Zwiebeln und Paprika BIO-Reis Schwarzwälder Kirschquark (Quark mit Kirschen und Schokoraspeln) [ML] 	Kichererbsensalat (mit Gurke, Möhre und BIO-Bulgur) in Essig-Öl-Dressing [GG, WZ, SE / 2, 4] BIO-Spaghetti [GG, WZ] veg. Bolognesesoße (mit BIO-Weizen) [GG, WZ, SL] Schwarzwälder Kirschquark (Quark mit Kirschen und Schokoraspeln) [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Schwarzwälder Kirschquark (Quark mit Kirschen und Schokoraspeln) [ML]
Freitag 09.01.2026	Gemischter Blattsalat (mit Eisbergsalat, Lollo Bionda und Feldsalat) mit Kartoffeldressing [SE, SU / 2, 13] Schupfnudelaufbau mit Schmorkohl, Rinderhack, Karotten und Schmand [GG, WZ, EI, ML] Möhren-Nuss-Kuchen [GG, WZ, EI, SF, HN / 12]  	Gemischter Blattsalat (mit Eisbergsalat, Lollo Bionda und Feldsalat) mit Kartoffeldressing [SE, SU / 2, 13] Überbackener Tellerrösti mit Wintergemüse (Zwiebeln, Pastinaken, Sellerie, Möhren, Kürbis) [SL, ML] und Käse überbacken [ML] Möhren-Nuss-Kuchen [GG, WZ, EI, SF, HN / 12]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Möhren-Nuss-Kuchen [GG, WZ, EI, SF, HN / 12] 

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“!

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, GG = glutenhaltiges Getreide, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, KV = Keine Allergene vorhanden, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RO = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SO = Soja, VN = Walnüsse, WZ = Weizen, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd,  = vegetarisch,  = lactosefrei,  = glutenfrei
Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



Die gekennzeichneten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Änderungen vorbehalten