

















# Stattküche GmbH

## Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 12.01.2026 bis 16.01.2026

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
<b>Montag</b> 12.01.2026	BIO-Erbсен-Möhrengemüse Hähnchennuggets [GG, WZ / 12, 16] mit Barbecuesoße [2] BIO-Reis Naturjoghurt [ML] mit Müsli [GG, WZ, GE, HF, ML] 	BIO-Erbsengemüse Gemüsennuggets [GG, WZ, GE, ML] mit Barbecuesoße [2] BIO-Reis Naturjoghurt [ML] mit Müsli [GG, WZ, GE, HF, ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Naturjoghurt [ML] mit Müsli [GG, WZ, GE, HF, ML]
<b>Dienstag</b> 13.01.2026	Rohkost Geflügelgeschnetzeltes in Brokkoli-Käse-Soße [ML, EI / 12, 1] BIO-Kartoffeln Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise [ML]  	Rohkost 2 Pastinaken-Steckrüben-Rösti [GG, HF, WZ, EI] mit Linsengemüse mit Tomate, Zucchini, Paprika und Möhre [SL] Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise [ML]
<b>Mittwoch</b> 14.01.2026	BIO-Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli und Möhren) Fischecke (MSC-Seelachs, paniert) [GG, WZ, FI] mit Kräuter-Knoblauch-Dip [ML] BIO-Kartoffeln Frischobst  	Rohkost Reibeplätzchen [GG, WZ, HF, EI] mit Apfelmus [2] Frischobst 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
<b>Donnerstag</b> 15.01.2026	Krautsalat Klassisch [SU / 2] Pizza [GG, WZ / 4] mit Tomatensugo mit Geflügelschinkenstreifen [1, 2, 16] und Paprikastreifen und ger. Gouda [ML] Apfelkuchen [GG, WZ, EI / 12] 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Feine Kartoffelsuppe (mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) [SL / 12] Apfelkuchen [GG, WZ, EI / 12] 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Feine Kartoffelsuppe (mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) [SL / 12] + 1 Geflügelwiener [ML, SL, SE / 1, 16] Apfelkuchen [GG, WZ, EI / 12] 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Apfelkuchen [GG, WZ, EI / 12]
<b>Freitag</b> 16.01.2026	Farmersalat (mit Weißkohl, Möhre, Mais, Sellerie und Porree) in Joghurdressing [ML, EI, SE, SL / 2, 4] Königsberger Klopse (gekochte Fleischklöße mit Rind) [GG, WZ, SE, EI] in feiner Kapernsoße [ML] BIO-Kartoffeln Frischobst 	Farmersalat (mit Weißkohl, Möhre, Mais, Sellerie und Porree) in Joghurdressing [ML, EI, SE, SL / 2, 4] Indisches Gemüsecurry (mit Blumenkohl, Möhren und Erbsen) [ML / 2] BIO-Reis Frischobst 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst

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