



# Stattküche GmbH

## Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 19.01.2026 bis 23.01.2026

	<b>Menü A</b>	<b>Menü B1</b>	<b>Menü B2</b>	<b>Menü C</b>
<b>Montag</b> 19.01.2026	Apfel-Möhren-Frischkost Putenschnitzel (paniert) [GG, WZ] mit pikantem Dip [ML, EI, SE / 1] Risi-Bisi-Reis (aus Bio-Reis) [EI, ML / 1] Frischobst 	Apfel-Möhren-Frischkost Pizza [GG, WZ / 4] mit Tomatensugo und ger. Gouda [ML] Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
<b>Dienstag</b> 20.01.2026	Eisbergsalat mit Himbeer dressing [SE, SU / 2] Rinderfrikadelle [EI, SE, GG, WZ] mit Paprikasoße Ungarische Art [SL / 4] BIO-Reis Berliner [GG, WZ, EI, ML / 4] 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) [SL, SU, SE / 2] + 1 Geflügelwiener [ML, SL, SE / 1, 16] Berliner [GG, WZ, EI, ML / 4] 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Berliner [GG, WZ, EI, ML / 4]
<b>Mittwoch</b> 21.01.2026	Mischgemüse (Möhren, Brokkoli und Bohnen) [12] Fischnuggets (Seelachs) [GG, WZ, EI, FI, SO, ML / 2] mit feiner Zitronensoße [ML] BIO-Kartoffeln Winterquark mit Mandarinen und Spekulatius [ML, EI, GG, GE, WZ, SF, SO] 	Mischgemüse (Möhren, Brokkoli und Bohnen) [12] Gemüsebällchen [EI] mit feiner Zitronensoße [ML] BIO-Kartoffeln Winterquark mit Mandarinen und Spekulatius [ML, EI, GG, GE, WZ, SF, SO]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Winterquark mit Mandarinen und Spekulatius [ML, EI, GG, GE, WZ, SF, SO]
<b>Donnerstag</b> 22.01.2026	BIO-Erbsen-Möhrengemüse Hähnchenschnitzel Cordon Bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse [GG, WZ, EI, ML / 1, 2, 16] mit Rahmsoße [ML] Herzoginkartoffeln [ML] Frischobst 	Rohkost Tortellinialauf mit Brokkoli und Kirschtomaten [ML, GG, WZ] Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
<b>Freitag</b> 23.01.2026	Waldorfsalat (mit Sellerie, Apfel und Nüssen) in Joghurtdressing [SL, SF, HN, ML, EI, SE] Geflügelgeschnetzeltes Westfälisch mit Spitzkohl und Möhren [SE] BIO-Kartoffeln Stracciatella-Vanille-Creme [ML / 12] 	Waldorfsalat (mit Sellerie, Apfel und Nüssen) in Joghurtdressing [SL, SF, HN, ML, EI, SE] Kichererbsenbratling [GG, WZ, EI, ML, SE, HF] mit Schnittlauchsoße [ML] BIO-Kartoffeln Stracciatella-Vanille-Creme [ML / 12] 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Stracciatella-Vanille-Creme [ML / 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, DL = 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,  
WN = 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