



# Stattküche GmbH

## Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 26.01.2026 bis 30.01.2026

	<b>Menü A</b>	<b>Menü B1</b>	<b>Menü B2</b>	<b>Menü C</b>
<b>Montag</b> 26.01.2026	Rohkost Cevapcici (Rind) [GG, WZ, EI, SE] mit Paprikasoße Ungarische Art [SL / 4] BIO-Reis Frischobst 	Rohkost Kartoffelauf "Holländisch" (mit BIO-Kartoffeln, Blumenkohl, Möhre) [EI, ML] Frischobst 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
<b>Dienstag</b> 27.01.2026	Spitzkohlsalat mit Möhren in Essig-Öl-Dressing [SE / 2, 4] Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße [ML] Nudeln Beerenuark [ML] 	Spitzkohlsalat mit Möhren in Essig-Öl-Dressing [SE / 2, 4] veg. Moussaka (Auflauf mit Kartoffeln, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln) [ML / 12] Beerenuark [ML] 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Beerenuark [ML]
<b>Mittwoch</b> 28.01.2026	Rohkost Hot Dog (Geflügelwürstchen) [1, 2, 16] +Gurkenscheiben [1, 4, 12] +Röstzwiebeln [GG, WZ] +Remoulade [EI, SE / 1] +Ketchup [SL] im Brötchen [GG, WZ] Kartoffelwedges Marmorkuchen [GG, WZ, EI / 12] 	Rohkost veg. Hot Dog (vegane Bratwurst) [SL, SO] +Gurkenscheiben [1, 4, 12] +Röstzwiebeln [GG, WZ] +Remoulade [EI, SE / 1] +Ketchup [SL] im Brötchen [GG, WZ] Kartoffelwedges Marmorkuchen [GG, WZ, EI / 12] 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Marmorkuchen [GG, WZ, EI / 12]
<b>Donnerstag</b> 29.01.2026	Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing [SE / 2, 4] Rindergericht "Ungarisch" mit frischer Paprika Kartoffelklöße Bratapfelmousse [ML, SF, MA / 2] 	Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing [SE / 2, 4] Cannelloni mit Spinat-Ricotta- Füllung [GG, WZ, EI, ML] in Tomatensoße mit Käse überbacken [ML] Bratapfelmousse [ML, SF, MA / 2] 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Bratapfelmousse [ML, SF, MA / 2] 
<b>Freitag</b> 30.01.2026	Leipziger Allerlei (Erbse, Möhre, Spargel) [12] Fischstäbchen (MSC-Seelachs) [GG, WZ, FI] mit Kräuter-Knoblauch-Dip [ML] BIO-Kartoffeln Frischobst 	Leipziger Allerlei (Erbse, Möhre, Spargel) [12] veganer Kibbeling [GG, WZ] mit Kräuter-Knoblauch-Dip [ML] BIO-Kartoffeln 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, 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