





















Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 26.01.2026 bis 30.01.2026

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 26.01.2026	Rohkost Cevapcici (Rind) [GG, WZ, EI, SE] mit Paprikasoße Ungarische Art [SL / 4] BIO-Reis Frischobst  	Rohkost Kartoffelaufbau "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
Dienstag 27.01.2026	Spitzkohlsalat mit Möhren in Essig-Öl-Dressing [SE / 2, 4] Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße [ML] Naturreis Beerenquark [ML]  	Spitzkohlsalat mit Möhren in Essig-Öl-Dressing [SE / 2, 4] veg. Moussaka (Auflauf mit Kartoffeln, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln) [ML / 12] Beerenquark [ML] 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Beerenquark [ML]
Mittwoch 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]
Donnerstag 29.01.2026	Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing [SE / 2, 4] Rindergulasch "Ungarisch" mit frischer Paprika Kartoffelklöße Bratpfelcreme [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] Bratpfelcreme [ML, SF, MA / 2] 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Bratpfelcreme [ML, SF, MA / 2] 
Freitag 30.01.2026	Leipziger Allerlei (Erbsen, Möhren, Spargel) [12] Fischstäbchen (MSC-Seelachs) [GG, WZ, FI] mit Kräuter-Knoblauch-Dip [ML] BIO-Kartoffeln Frischobst 	Leipziger Allerlei (Erbsen, Möhren, 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, 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,
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