



# Stattküche GmbH

## Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 02.02.2026 bis 06.02.2026

	<b>Menü A</b>	<b>Menü B1</b>	<b>Menü B2</b>	<b>Menü C</b>
<b>Montag</b> 02.02.2026	Rohkost BIO-Spirellis [GG, WZ] mit Bolognesesoße (Tomatensoße mit Rinderhack) [SL] Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2] 	Rohkost 3 Kartoffel-Frischkäse-Taschen [ML] mit Gemüse in heller Rahmsoße (Karotten, Blumenkohl und Broccoli) [ML] Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2] 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2]
<b>Dienstag</b> 03.02.2026	Rahmspinat [ML] Seelachsfilet (paniert) [GG, WZ, FI] Kartoffelbrei (aus BIO- Kartoffeln) [ML / 12] Frischobst  	Rahmspinat [ML] BIO-Eieromelette [EI, ML] Kartoffelbrei (aus BIO- Kartoffeln) [ML / 12] Frischobst 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
<b>Mittwoch</b> 04.02.2026	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Erbseintopf (mit BIO- Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] + 1 Geflügelwiener [ML, SL, SE / 1, 16] Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise [ML] 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Erbseintopf (mit BIO- Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise [ML]
<b>Donnerstag</b> 05.02.2026	Rohkost Hähnchenfilet Piccata Milanese mit Parmesankäse-Panade [GG, WZ, EI, ML / 1, 2, 16] mit Tomatensoße BIO-Maccaroni [GG, WZ] Frischobst 	Rohkost 2 Pfannkuchen [ML, EI, GG, WZ] mit Apfelmus [2] Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
<b>Freitag</b> 06.02.2026	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre) mit Balsamicodressing [SU, SE / 12] Tex. Hackfleischsoße (mit Bohnen, Mais und Paprika) BIO-Reis Zitronenkuchen [GG, WZ, EI / 12]  	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre) mit Balsamicodressing [SU, SE / 12] Tortellini mit Spinat-Käsefüllung [GG, WZ, ML] mit Tomatensoße Zitronenkuchen [GG, WZ, EI / 12]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Zitronenkuchen [GG, WZ, EI / 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 wechselt,  = 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