



# Stattküche GmbH

## Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 09.02.2026 bis 13.02.2026

	<b>Menü A</b>	<b>Menü B1</b>	<b>Menü B2</b>	<b>Menü C</b>
<b>Montag</b> 09.02.2026	Rosenkohl [SE / 0, 12] Geflügelrostbratwurst [16, 0] mit brauner Soße BIO-Kartoffeln Orangencreme [ML / 0, 12] 	Rosenkohl [SE / 0, 12] Blumenkohl-Käse-Bratling [GG, WZ, GE, ML] mit brauner Soße BIO-Kartoffeln Orangencreme [ML / 0, 12]		Brötchen [GG, GE, RO, WZ] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Orangencreme [ML / 0, 12]
<b>Dienstag</b> 10.02.2026	Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke) mit Essig-Öl-Dressing [SE, SU / 0, 2, 13] Bio-Tagliatelle [GG, WZ] mit Lachs-Möhren-Soße [FI, ML] Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspeln [ML] 	Brötchen [GG, GE, RO, WZ] BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) + 1 Geflügelwiener [ML, SL, SE / 1, 16] Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspeln [ML] 	Brötchen [GG, GE, RO, WZ] BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) + 1 Geflügelwiener [ML, SL, SE / 1, 16] Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspeln [ML] 	Brötchen [GG, GE, RO, WZ] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspeln [ML]
<b>Mittwoch</b> 11.02.2026	Rohkost Hühnerfrikassee (mit Erbsen, Möhren und Spargel) [ML] BIO-Reis Blaubeerenjoghurtspeise [ML] 	Rohkost Eierragout (mit BIO-Eiern, Kohlrabi, Möhren, Erbsen) in Soße [ML, EI, SE] BIO-Kartoffeln Blaubeerenjoghurtspeise [ML] 		Brötchen [GG, GE, RO, WZ] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Blaubeerenjoghurtspeise [ML]
<b>Donnerstag</b> 12.02.2026	Mischsalat (Eisbergsalat, Chinakohlsalat, Tomaten, Paprika) mit Cocktaildressing [SU, SE, EI / 0, 2, 13] Hamburger mit Rindfleisch [SE] +Gurkenscheiben [1, 4, 12] +Röstzwiebeln [GG, WZ] +Remoulade [EI, SE / 1] +Ketchup [SL] im Burgerbrötchen [GG, WZ, SM] Kartoffelwedges Berliner [GG, WZ, EI, ML / 4] 	Mischsalat (Eisbergsalat, Chinakohlsalat, Tomaten, Paprika) mit Cocktaildressing [SU, SE, EI / 0, 2, 13] veg. Hamburger (Falafel) [GG, WZ] +Gurkenscheiben [1, 4, 12] +Röstzwiebeln [GG, WZ] +Ketchup [SL] +Remoulade [EI, SE / 1] im Burgerbrötchen [GG, WZ, SM] Kartoffelwedges Berliner [GG, WZ, EI, ML / 4]		Brötchen [GG, GE, RO, WZ] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Berliner [GG, WZ, EI, ML / 4]
<b>Freitag</b> 13.02.2026	Bunter Möhrensalat mit Mais, Paprika und Radieschen in Kräuterdressing [SE / 0, 2, 4] Fruchtiges Hähnchencurry (Pfirsich, Ananas, Mango) [ML / 0, 2] Naturreis Frischobst 	Rohkost Germknödel mit Fruchtfüllung [GG, WZ, EI, ML / 4] + Soße mit Vanillegeschmack [ML] Frischobst		Brötchen [GG, GE, RO, WZ] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 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 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