



# Stattküche GmbH

## Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 16.02.2026 bis 20.02.2026

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
<b>Montag</b> 16.02.2026				
<b>Dienstag</b> 17.02.2026	Rohkost Hähnchengyros mit Zucchini, Zwiebeln und Paprika BIO-Reis Aprikosenjoghurtspeise [ML / 0, 2] 	Rohkost Mittelmeertopf in Tomaten-Gemüse-Soße (mit Paprika, Zucchini und Bohnen) BIO-Reis Aprikosenjoghurtspeise [ML / 0, 2] 		Brötchen [GG, GE, RO, WZ] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Aprikosenjoghurtspeise [ML / 0, 2]
<b>Mittwoch</b> 18.02.2026	Mexikogemüse (Kidneybohnen, Mais, Möhre, Erbsen, Paprika) [0, 12] Hähnchennuggets [GG, WZ / 12, 16] mit Currysoße [SU / 0, 2] BIO-Reis Frischobst 	Mexikogemüse (Kidneybohnen, Mais, Möhre, Erbsen, Paprika) [0, 12] Gemüsennuggets [GG, WZ, GE, ML] mit Currysoße [SU / 0, 2] Naturreis Frischobst		Brötchen [GG, GE, RO, WZ] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Frischobst
<b>Donnerstag</b> 19.02.2026	Gurkensalat in Dilldressing [SE / 0, 2, 4] Hähnchengeschnetzeltes süß-sauer mit Paprika, Ananas und Bambussprossen [GG, WZ, SO] Kroketten [ML] Erdbeer-Schoko-Speise (mit weißen Schokoraspeln) [ML] 	Rohkost Reibeplätzchen [GG, WZ, HF, EI] mit Apfelmus [2] Erdbeer-Schoko-Speise (mit weißen Schokoraspeln) [ML]		Brötchen [GG, GE, RO, WZ] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Erdbeer-Schoko-Speise (mit weißen Schokoraspeln) [ML]
<b>Freitag</b> 20.02.2026	Süß-saurer Linsensalat (mit Tomate+Gurke) in Tomaten-Dressing [SU, SE / 0, 12] Pizza [GG, WZ / 4] mit Tomatensugo mit Thunfisch und Paprika [FI] und ger. Gouda [ML] Pflaumenkuchen [GG, WZ, EI / 0, 12] 	Süß-saurer Linsensalat (mit Tomate+Gurke) in Tomaten-Dressing [SU, SE / 0, 12] Pizza [GG, WZ / 4] mit Tomatensugo und ger. Gouda [ML] Pflaumenkuchen [GG, WZ, EI / 0, 12]		Brötchen [GG, GE, RO, WZ] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Pflaumenkuchen [GG, WZ, EI / 0, 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, 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