














Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 16.02.2026 bis 20.02.2026

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 16.02.2026				
Dienstag 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]
Mittwoch 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
Donnerstag 19.02.2026	Gurkensalat in Dilldressing [SE / 0, 2, 4] Hähnchengeschnitzeltes süß- sauer mit Paprika, Ananas und Bambussprossen [GG, WZ, SO] Krokette[n] [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]
Freitag 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,
VN = 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