














Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 23.02.2026 bis 27.02.2026

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 23.02.2026	Wachsbrechbohnsensalat in Joghurtdressing [SE, Ei, ML / 2, 4, 0] Seelachsfilet "Müllerin Art" (mehliert) [GG, WZ, FI, ML] mit Kräuter-Knoblauch-Dip [ML] BIO-Kartoffeln Naturjoghurt [ML] mit Müsli [GG, WZ, GE, HF, ML] 	Wachsbrechbohnsensalat in Joghurtdressing [SE, Ei, ML / 2, 4, 0] Blumenkohlröschen im Backteig [GG, WZ, Ei] mit Kräuter-Knoblauch-Dip [ML] BIO-Kartoffeln Naturjoghurt [ML] mit Müsli [GG, WZ, GE, HF, ML]		Brötchen [GG, GE, RO, WZ] Salatbuffet [Ei, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Naturjoghurt [ML] mit Müsli [GG, WZ, GE, HF, ML]
Dienstag 24.02.2026	Konfettisalat (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre und Radieschen) in Essig-Öl-Dressing [SE / 0, 2, 4] Geflügelbrustgeschnetzeltes Züricher Art (mit Champignons und Zwiebeln) [ML] Nurreis Donut [GG, WZ, SO, ML] 	Konfettisalat (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre und Radieschen) in Essig-Öl-Dressing [SE / 0, 2, 4] Gemüse-Frühlingsrolle (gefüllt mit Weißkohl, Mungobohnensprossen, Porree, Möhren, Zwiebeln, Paprika) [GG, WZ, Ei, SO] mit Sweet-Chili-Dip [ML, Ei, SE / 0, 2] gebratene Gemüsenudeln [GG, WZ, SL, SO] Donut [GG, WZ, SO, ML]		Brötchen [GG, GE, RO, WZ] Salatbuffet [Ei, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Donut [GG, WZ, SO, ML]
Mittwoch 25.02.2026	Krautsalat [SU / 0, 2] Dönerfleisch mit Zwiebeln im Fladenbrot [GG, WZ, SM] mit Tsatsiki [ML] Frischobst 	Krautsalat [SU / 0, 2] Vegetarisches Gyros [GG, WZ, SO, SL] mit Zwiebeln im Fladenbrot [GG, WZ, SM] mit Tsatsiki [ML] Frischobst		Brötchen [GG, GE, RO, WZ] Salatbuffet [Ei, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Frischobst
Donnerstag 26.02.2026	BIO-Möhrengemüse Rinderfrikadelle [Ei, SE, GG, WZ] mit Rahmsoße [ML] BIO-Penne [GG, WZ] Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) [ML] 	Brötchen [GG, GE, RO, WZ] Käse-Lauch-Suppe [ML, Ei / 12, 1, 0] Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) [ML]		Brötchen [GG, GE, RO, WZ] Salatbuffet [Ei, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) [ML]
Freitag 27.02.2026	Rohkost Geflügelwurstscheiben in Currysoße [16, 0, 2] BIO-Reis Frischobst   	Rohkost Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf (mit BIO-Kartoffeln) [ML, Ei] 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 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