



Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 02.03.2026 bis 06.03.2026

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 02.03.2026	Rohkost Cevapcici (Rind) [GG, WZ, Ei, SE] mit Paprikasoße Ungarische Art [SL / 0, 4] Naturreis Pflirsich-Joghurt-Speise [ML] 	Rohkost BIO-Maccaroni [GG, WZ] mit Tomaten-Basilikum-Soße Pflirsich-Joghurt-Speise [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [Ei, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Pflirsich-Joghurt-Speise [ML]
Dienstag 03.03.2026	Rahmspinat [ML] Seelachsfilet (paniert) [GG, WZ, FI] BIO-Kartoffeln Frischobst   	Rahmspinat [ML] BIO-Kräuterrührei [Ei, ML] BIO-Kartoffeln Frischobst 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [Ei, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Frischobst
Mittwoch 04.03.2026	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) [SL, SU, SE / 0, 2] + 1 Geflügelwiener [ML, SL, SE / 1, 16] Stracciatellaquark [ML] 	Rohkost 2 Pfannkuchen [ML, Ei, GG, WZ] mit Apfelmus [2] Stracciatellaquark [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [Ei, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Stracciatellaquark [ML]
Donnerstag 05.03.2026	BIO-Erbсен-Möhrengemüse Hähnchenschnitzel Cordon Bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse [GG, WZ, Ei, ML / 1, 2, 16] mit milder Rosmarinsoße [ML] mit Röstiecken Frischobst 	BIO-Erbсен-Möhrengemüse Paniertes Gemüseschnitzel [GG, WZ] mit milder Rosmarinsoße [ML] mit Röstiecken Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [Ei, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Frischobst
Freitag 06.03.2026	Eisbergsalat mit Joghurt-Basilikumdressing [ML] Lasagne "Bolognese" mit Rinderhack [GG, WZ, Ei, ML, SL] Bananen-Schoko-Kuchen [GG, WZ, Ei / 0, 12, 2] 	Mehrkornbrötchen [GG, GE, HF, RO, WZ, SM] Kürbiscremesuppe (mit BIO- Kartoffeln, Möhren, Ingwer) [ML] Bananen-Schoko-Kuchen [GG, WZ, Ei / 0, 12, 2]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [Ei, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Bananen-Schoko-Kuchen [GG, WZ, Ei / 0, 12, 2]

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