



Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 09.03.2026 bis 13.03.2026

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 09.03.2026	Rohkost Rindergeschnetzeltes mit Möhren, Sellerie, Weißkohl, Zwiebeln und Porree [SL] BIO-Kartoffeln Frischobst   	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Westfälischer Schnippelbohneintopf mit BIO-Kartoffeln, Möhren und grünen Bohnen [SE, SU / 0, 2] Frischobst 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Westfälischer Schnippelbohneintopf mit BIO-Kartoffeln, Möhren und grünen Bohnen [SE, SU / 0, 2] mit Rinderhack Frischobst  	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Frischobst
Dienstag 10.03.2026	Mex. Gurkensalat (mit Kidneybohnen, Mais und Schnittlauch) in Kräuterdressing [SE / 2, 4, 0] Hähnchenschnitzel (paniert) [GG, WZ] mit Rahmsoße [ML] BIO-Penne [GG, WZ] Donut [GG, WZ, SO, ML] 	Mex. Gurkensalat (mit Kidneybohnen, Mais und Schnittlauch) in Kräuterdressing [SE / 2, 4, 0] Blumenkohl und Möhrenwürfel in holländischer Rahmsoße [ML] BIO-Reis Donut [GG, WZ, SO, ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Donut [GG, WZ, SO, ML]
Mittwoch 11.03.2026	Rohkost Chicken-Nugget-Burger (Hähnchennuggets) [GG, WZ / 12, 16] im Burgerbrötchen [GG, WZ, SM] +Gurkenscheiben [1, 4, 12] +Röstzwiebeln [GG, WZ] +Ketchup [SL] +Mayonnaise [ML, SE / 12] Kartoffelwedges Orangen-Vanille-Creme [ML] 	Rohkost Gemüse-Nugget-Burger [GG, WZ, GE, ML] im Burgerbrötchen [GG, WZ, SM] +Gurkenscheiben [1, 4, 12] +Röstzwiebeln [GG, WZ] +Ketchup [SL] +Mayonnaise [ML, SE / 12] Kartoffelwedges Orangen-Vanille-Creme [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Orangen-Vanille-Creme [ML]
Donnerstag 12.03.2026	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre) mit Kräuterdressing [SE / 2, 4, 0] Fischtopf Kopenhagen (mit Seelachs, Möhren und Broccoli) [FI, ML] BIO-Kartoffeln Milchreis [ML / 0, 12] mit Zimt und Zucker   	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre) mit Kräuterdressing [SE / 2, 4, 0] Tortellini mit Spinat-Käsefüllung [GG, WZ, ML] mit Tomatensoße Milchreis [ML / 0, 12] mit Zimt und Zucker		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Milchreis [ML / 0, 12] mit Zimt und Zucker
Freitag 13.03.2026	Krautsalat Klassisch [SU / 2, 0] Putenrostbratwurst [16, 0] mit brauner Senfsoße [SE] BIO-Kartoffeln Frischobst   	Krautsalat Klassisch [SU / 2, 0] Mehrkornbratling (mit BIO-Getreide) [GG, WZ, SE, ML, EI, HF] mit brauner Senfsoße [SE] BIO-Kartoffeln Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] 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, 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