



Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 16.03.2026 bis 20.03.2026

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 16.03.2026	Rohkost Kibbeling (MSC-Seelachs) [GG, WZ, FI, ML] mit Kräuter-Knoblauch-Dip [ML] Kartoffelwedges Frischobst 	Rohkost Quinoa-Erbsen-Bratling mit Kräuter-Knoblauch-Dip [ML] Kartoffelwedges Frischobst 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Frischobst
Dienstag 17.03.2026	Gemüsesalat (mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais) in leichtem Mayonnaise-Dressing [EI, SE / 0, 2, 4] Hähnchen-Curry mit Kichererbsen, Möhren, Mango, Apfel und Lauch [ML / 0, 2] BIO-Reis Westf. Pumpernickel-Speise (Sahnepudding mit Schokolade u. Pumpernickel) [GG, RO, GE, ML / 0, 12] 	Gemüsesalat (mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais) in leichtem Mayonnaise-Dressing [EI, SE / 0, 2, 4] Blumenkohl-Käse-Bratling [GG, WZ, GE, ML] mit Kräuterrahmsoße [ML] BIO-Kartoffeln Westf. Pumpernickel-Speise (Sahnepudding mit Schokolade u. Pumpernickel) [GG, RO, GE, ML / 0, 12]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Westf. Pumpernickel-Speise (Sahnepudding mit Schokolade u. Pumpernickel) [GG, RO, GE, ML / 0, 12]
Mittwoch 18.03.2026	Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke) mit Kerbeldressing [SE, SU / 0, 2] Tortellini al forno (Nudeln mit Ricotta-Füllung, Putenstreifen, Tomaten, Paprika) mit Käse überbacken [GG, WZ, ML] Apfel-Rhabarber-Kompott [2, 0, 12] 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Erbseneintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] Apfel-Rhabarber-Kompott [2, 0, 12] 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Erbseneintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] mit 1 Mettendchen [1, 2] Apfel-Rhabarber-Kompott [2, 0, 12] 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Apfel-Rhabarber-Kompott [2, 0, 12]
Donnerstag 19.03.2026	Kichererbsensalat (mit Gurke, Möhre und BIO-Bulgur) in Essig-Öl-Dressing [GG, WZ, SE / 0, 2, 4] Köttbular (Rinderhackbällchen) mit Preiselbeer-Rahmsoße [ML] BIO-Kartoffeln Schwarzwälder Kirschquark (Quark mit Kirschen und Schokoraspeln) [ML] 	Kichererbsensalat (mit Gurke, Möhre und BIO-Bulgur) in Essig-Öl-Dressing [GG, WZ, SE / 0, 2, 4] Rahm-Gemüsetopf (mit Karotten, Champignons, Blumenkohl und Erbsen) [ML / 0, 12] BIO-Kartoffeln Schwarzwälder Kirschquark (Quark mit Kirschen und Schokoraspeln) [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Schwarzwälder Kirschquark (Quark mit Kirschen und Schokoraspeln) [ML]
Freitag 20.03.2026	Gemischter Blattsalat (mit Eisbergsalat, Lollo Bionda und Feldsalat) mit Kartoffeldressing [SE, SU / 0, 2, 13] Schupfnudelaufwurf mit Schmorkohl, Rinderhack, Karotten und Schmand [GG, WZ, EI, ML] Möhren-Nuss-Kuchen [GG, WZ, EI, SF, HN / 0, 12]  	Gemischter Blattsalat (mit Eisbergsalat, Lollo Bionda und Feldsalat) mit Kartoffeldressing [SE, SU / 0, 2, 13] Überbackener Tellerrösti mit Wintergemüse (Zwiebeln, Pastinaken, Sellerie, Möhren, Kürbis) [SL, ML] und Käse überbacken [ML] Möhren-Nuss-Kuchen [GG, WZ, EI, SF, HN / 0, 12] 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Möhren-Nuss-Kuchen [GG, WZ, EI, SF, HN / 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