



Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 06.10.2025 bis 10.10.2025

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 06.10.2025	Mex. Gurkensalat (mit Kidneybohnen, Mais und Schnittlauch) in Kräuterdressing [SE / 2, 4] Cevapcici (Rind) [GG, WZ, EI, SE] mit Paprikasoße Ungarische Art [SL / 4] BIO-Reis Frischobst  	Mex. Gurkensalat (mit Kidneybohnen, Mais und Schnittlauch) in Kräuterdressing [SE / 2, 4] Kartoffelpüree-Karotten-Auflauf [ML / 12] Frischobst 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Dienstag 07.10.2025	Wachsbrechbohnsensalat in Joghurt dressing [SE, EI, ML / 2, 4] Hähnchenbrustfilet (natur) in Paprikarahmsoße [ML] BIO-Vollkorn-Penne [GG, WZ] Donut [GG, WZ, SO, ML] 	Wachsbrechbohnsensalat in Joghurt dressing [SE, EI, ML / 2, 4] Blumenkohl und Möhrenwürfel in holländischer Rahmsoße [ML] Donut [GG, WZ, SO, ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Donut [GG, WZ, SO, ML]
Mittwoch 08.10.2025	Rohkost Pizza [GG, WZ / 4] mit Tomatensugo Truthahnsalami [1, 2] und ger. Gouda [ML] Orangen-Vanille-Creme [ML] 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Westfälischer Schnippelbohneintopf mit BIO-Kartoffeln, Möhren und grünen Bohnen [SE, SU / 2] Orangen-Vanille-Creme [ML]	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Westfälischer Schnippelbohneintopf mit BIO-Kartoffeln, Möhren und grünen Bohnen [SE, SU / 2] mit Rinderhack Orangen-Vanille-Creme [ML] 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Orangen-Vanille-Creme [ML]
Donnerstag 09.10.2025	Eisbergsalat mit Joghurt-Basilikumdressing [ML] Fischtopf Kopenhagen (mit Seelachs, Möhren und Broccoli) [FI, ML] BIO-Kartoffeln Frischobst   	Eisbergsalat mit Joghurt-Basilikumdressing [ML] Tortellini mit Spinat-Käsefüllung [GG, WZ, ML] mit Tomatensoße Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Freitag 10.10.2025	Blumenkohl mit Bröseln [GG, WZ / 12] Putenrostbratwurst [16] mit brauner Soße BIO-Kartoffeln Quarkspeise Birne Helene (Birkenquark mit Schokoraspehn) [ML] 	Blumenkohl mit Bröseln [GG, WZ / 12] Mehrkornbratling (mit BIO-Getreide) [GG, WZ, SE, ML, EI, HF] mit brauner Soße BIO-Reis Quarkspeise Birne Helene (Birkenquark mit Schokoraspehn) [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Quarkspeise Birne Helene (Birkenquark mit Schokoraspehn) [ML]

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 Menulinie zertifiziert.

Änderungen vorbehalten