



Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 27.10.2025 bis 31.10.2025

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 27.10.2025	Apfel-Möhren-Frischkost Putengeschnetzeltes süß-sauer mit Paprika, Ananas und Bambussprossen [GG, WZ, SO] BIO-Reis Frischobst  	Apfel-Möhren-Frischkost Pizza [GG, WZ / 4] mit Tomatensugo und ger. Gouda [ML] Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Dienstag 28.10.2025	Eisbergsalat mit Himbeerdressing [SE, SU / 2] Rinderfrikadelle [EI, SE, GG, WZ] mit Paprikasoße Ungarische Art [SL / 4] BIO-Reis Berliner [GG, WZ, EI, ML] 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) [SL, SU, SE / 2] Berliner [GG, WZ, EI, ML]	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) [SL, SU, SE / 2] + 1 Geflügelwieners [ML, SL, SE / 1, 16] Berliner [GG, WZ, EI, ML] 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Berliner [GG, WZ, EI, ML]
Mittwoch 29.10.2025	Mischgemüse (Möhren, Brokkoli und Bohnen) [12] Fischnuggets (Seelachs) [GG, WZ, EI, FI, SO, ML / 2] mit feiner Zitronensoße [ML] BIO-Kartoffeln Kirschjoghurtspeise [ML]  	Mischgemüse (Möhren, Brokkoli und Bohnen) [12] Gemüsebällchen [EI] mit feiner Zitronensoße [ML] BIO-Kartoffeln Kirschjoghurtspeise [ML] 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Kirschjoghurtspeise [ML]
Donnerstag 30.10.2025	BIO-Erbсен-Möhrengemüse Hähnchenschnitzel (paniert) [GG, WZ] mit Rahmsoße [ML] Herzoginkartoffeln [ML] Frischobst 	Rohkost Griech. Vollkornnudelaufbau mit BIO-Vollkorn-Penne, Hirtenkäse, Tomaten, Zucchini, Paprika, weißen [GG, WZ, ML, SU / 2, 13] Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Freitag 31.10.2025	Waldorfsalat (mit Sellerie, Apfel und Nüssen) in Joghurtdressing [SL, SF, HN, ML, EI, SE] Schweinefiletgeschnetzeltes "Westfälisch" mit Spitzkohl und Möhren [SE] BIO-Kartoffeln Stracciatella-Vanille-Creme [ML / 12]   	Waldorfsalat (mit Sellerie, Apfel und Nüssen) in Joghurtdressing [SL, SF, HN, ML, EI, SE] Kichererbsenbratling [GG, WZ, EI, ML, SE, HF] mit Schnittlauchsoße [ML] BIO-Kartoffeln Stracciatella-Vanille-Creme [ML / 12] 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Stracciatella-Vanille-Creme [ML / 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