



Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 10.11.2025 bis 14.11.2025

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 10.11.2025	Rohkost BIO-Spirellis [GG, WZ] mit Bolognesesoße (Tomatensoße mit Rinderhack) [SL] Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2] 	Rohkost 3 Kartoffel-Frischkäse-Taschen [ML] Kaisergemüse in heller Rahmsauce (Karotten, Blumenkohl und Broccoli) [ML] Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2] 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2]
Dienstag 11.11.2025	Rahmspinat [ML] Seelachsfilet (paniert) [GG, WZ, FI] Kartoffelbrei (aus BIO- Kartoffeln) [ML / 12] Frischobst  	Rahmspinat [ML] BIO-Eieromelette [EI, ML] Kartoffelbrei (aus BIO- Kartoffeln) [ML / 12] Frischobst 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Mittwoch 12.11.2025	Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke) mit Essig-Öl-Dressing [SE, SU / 2, 13] Tex. Hackfleischsoße (mit Bohnen, Mais und Paprika) Naturreis Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise [ML]  	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Erseneintopf (mit BIO- Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise [ML] 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Erseneintopf (mit BIO- Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] mit 1 Mettendchen [1, 2] Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise [ML] 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise [ML]
Donnerstag 13.11.2025	Rohkost Hähnchenfilet Piccata Milanese mit Parmesankäse-Panade [GG, WZ, EI, ML / 1, 2, 16] mit Tomatensoße Gnocchi [GG, WZ] Frischobst 	Rohkost 2 Pfannkuchen [ML, EI, GG, WZ] mit Apfelmus [2] Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Freitag 14.11.2025	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) mit Balsamicodressing [SU, SE / 12] Putenbrustgulasch mit Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch [ML] BIO-Spirellis [GG, WZ] Zitronenkuchen [GG, WZ, EI / 12] 	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) mit Balsamicodressing [SU, SE / 12] Tortellini mit Spinat-Käsefüllung [GG, WZ, ML] mit Tomatensoße Zitronenkuchen [GG, WZ, EI / 12]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Zitronenkuchen [GG, WZ, EI / 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,
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