














Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 08.12.2025 bis 12.12.2025

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 08.12.2025	Rohkost Hähnchenbrustfiletstreifen in Frischkäse-Paprika-Soße [ML] Naturreis Frischobst  	Rohkost BIO-Maccaroni [GG, WZ] mit Tomaten-Basilikum-Soße Frischobst 		Brötchen [GG, GE, RO, WZ] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Dienstag 09.12.2025	Rahmspinat [ML] Seelachsfilet (paniert) [GG, WZ, FI] BIO-Kartoffeln Apfel-Körner-Quark (mit BIO- Weizen) [ML, GG, WZ]  	Rahmspinat [ML] BIO-Kräuterrührei [EI, ML] BIO-Kartoffeln Apfel-Körner-Quark (mit BIO- Weizen) [ML, GG, WZ]		Brötchen [GG, GE, RO, WZ] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Apfel-Körner-Quark (mit BIO- Weizen) [ML, GG, WZ]
Mittwoch 10.12.2025	Brötchen [GG, GE, RO, WZ] Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) [SL, SU, SE / 2] + 1 Geflügelwiener [ML, SL, SE / 1, 16] Stracciatellaquark [ML] 	Rohkost 2 Pfannkuchen [ML, EI, GG, WZ] mit Apfelmus [2] Stracciatellaquark [ML]		Brötchen [GG, GE, RO, WZ] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Stracciatellaquark [ML]
Donnerstag 11.12.2025	Spitzkohl-Möhren-Gemüse [12] Rinderfrikadelle [EI, SE, GG, WZ] mit Bechamelkartoffeln [ML] Frischobst 	Spitzkohl-Möhren-Gemüse [12] Sellerieschnitzel (mit Panade) [SL, ML, EI, GG, WZ] mit Bechamelkartoffeln [ML] Frischobst		Brötchen [GG, GE, RO, WZ] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Freitag 12.12.2025	Eisbergsalat mit Joghurt-Basilikumdressing [ML] Lasagne "Bolognese" mit Rinderhack [GG, WZ, EI, ML, SL] Bananen-Schoko-Kuchen [GG, WZ, EI / 12, 2] 	Mehrkornbrötchen [GG, WZ, RO, GE, HF, SM] Kürbiscremesuppe (mit BIO- Kartoffeln, Möhren, Ingwer) [ML] Bananen-Schoko-Kuchen [GG, WZ, EI / 12, 2]		Brötchen [GG, GE, RO, WZ] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Bananen-Schoko-Kuchen [GG, WZ, EI / 12, 2]

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