



# Stattküche GmbH

## Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 15.12.2025 bis 19.12.2025

	<b>Menü A</b>	<b>Menü B1</b>	<b>Menü B2</b>	<b>Menü C</b>
<b>Montag</b> 15.12.2025	Rohkost Rindergeschnetzeltes mit Möhren, Sellerie, Weißkohl, Zwiebeln und Porree [SL] BIO-Kartoffeln Frischobst 	Brötchen [GG, GE, RO, WZ] Westfälischer Schnippelbohneneintopf mit BIO-Kartoffeln, Möhren und grünen Bohnen [SE, SU / 2] Frischobst 	Brötchen [GG, GE, RO, WZ] Westfälischer Schnippelbohneneintopf mit BIO-Kartoffeln, Möhren und grünen Bohnen [SE, SU / 2] mit Rinderhack Frischobst 	Brötchen [GG, GE, RO, WZ] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
<b>Dienstag</b> 16.12.2025	Wachsbrechbohnensalat in Joghurtressing [SE, EI, ML / 2, 4] Hähnchenschnitzel (paniert) [GG, WZ] mit Rahmsoße [ML] BIO-Penne [GG, WZ] Donut [GG, WZ, SO, ML] 	Wachsbrechbohnensalat in Essig-Öl-Dressing [SU, SE / 2] Blumenkohl und Möhrenwürfel in holländischer Rahmsoße [ML] BIO-Reis Donut [GG, WZ, SO, ML]		Brötchen [GG, GE, RO, WZ] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Donut [GG, WZ, SO, ML]
<b>Mittwoch</b> 17.12.2025	Rohkost Chicken-Nugget-Burger (Hähnchennuggets) [GG, WZ / 12, 16] im Burgerbrötchen [GG, WZ, SM] belegt mit Salat +Tomate +Gurke +Ketchup [SL] Kartoffelwedges Orangen-Vanille-Creme [ML] 	Rohkost Gemüse-Nugget-Burger [GG, WZ, GE, ML] im Burgerbrötchen [GG, WZ, SM] belegt mit Salat +Tomate +Gurke +Ketchup [SL] Kartoffelwedges Orangen-Vanille-Creme [ML]		Brötchen [GG, GE, RO, WZ] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Orangen-Vanille-Creme [ML]
<b>Donnerstag</b> 18.12.2025	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, GE, RO, WZ] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
<b>Freitag</b> 19.12.2025	Rosenkohl [SE / 12] Putenrostbratwurst [16] mit brauner Senfsoße [SE] BIO-Kartoffeln Quarkspeise Birne Helene (Birnenquark mit Schokoraspeln) [ML] 	Rosenkohl [SE / 12] Mehrkornbratling (mit BIO-Getreide) [GG, WZ, SE, ML, EI, HF] mit brauner Senfsoße [SE] BIO-Reis Quarkspeise Birne Helene (Birnenquark mit Schokoraspeln) [ML]		Brötchen [GG, GE, RO, WZ] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Quarkspeise Birne Helene (Birnenquark mit Schokoraspeln) [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 wechselt, = 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