



Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 31.08.2026 bis 04.09.2026

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 31.08.2026				
Dienstag 01.09.2026				
Mittwoch 02.09.2026	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] + 1 Geflügelwienener [1, 2, 16] Apfel-Rhabarber-Kompott [2, 12]  	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] Apfel-Rhabarber-Kompott [2, 12]  		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Apfel-Rhabarber-Kompott [2, 12]
Donnerstag 03.09.2026	BIO-Möhrengemüse Hähnchenbrustfilet Piccata Milanese mit Parmesankäse-Panade [GG, WZ, EI, ML / 1, 2, 16] mit Tomatensoße BIO-Vollkorn-Penne [GG, WZ] Zitronenkuchen [GG, WZ, EI / 12]  	Rohkost 2 Pfannkuchen [ML, EI, GG, WZ] mit Apfelmus [2] 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]
Freitag 04.09.2026	Mischsalat (Eisbergsalat mit diverser Gemüse) mit Essig-Öl-Dressing [SE, SU / 2, 13] Rindergulasch "Ungarisch" mit frischer Paprika BIO-Kartoffeln Frischobst   	Mischsalat (Eisbergsalat mit diverser Gemüse) mit Essig-Öl-Dressing [SE, SU / 2, 13] veg. Westernpfanne mit Paprika, Kidneybohnen und Mais [2] BIO-Reis Frischobst   		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst

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