



Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 28.09.2026 bis 02.10.2026

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 28.09.2026	Rohkost Rindergeschnetzeltes Stroganoff Art (mit Zwiebeln, Champignons und Gewürzgurken) [SE, ML / 4] BIO-Kartoffeln Pfirsich-Joghurt-Speise [ML]   	Rohkost Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf (mit BIO-Kartoffeln und BIO- Möhren) [ML, EI] Pfirsich-Joghurt-Speise [ML] 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Pfirsich-Joghurt-Speise [ML]
Dienstag 29.09.2026	Rahmspinat [ML] Seelachsfilet (paniert) [GG, WZ, FI] Kartoffelbrei (aus BIO- Kartoffeln) [ML / 12] Frischobst   	Rahmspinat [ML] BIO-Kräuterrührei [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 30.09.2026	Krautsalat [SU / 2] Dönerfleisch mit Zwiebeln im Fladenbrot [GG, WZ, SM] mit Tsatsiki [ML] Apfel-Körner-Quark (mit BIO- Weizen) [ML, GG, WZ] 	Krautsalat [SU / 2] Vegetarisches Gyros [GG, WZ, SO, SL] mit Zwiebeln im Fladenbrot [GG, WZ, SM] mit Tsatsiki [ML] Apfel-Körner-Quark (mit BIO- Weizen) [ML, GG, WZ] 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Apfel-Körner-Quark (mit BIO- Weizen) [ML, GG, WZ]
Donnerstag 01.10.2026	Bunter Möhrensalat mit Mais, Paprika und Radieschen in Essig-Öl-Dressing [SE / 2, 4] BIO-Maccaroni [GG, WZ] mit heller Hackfleischsoße und Erbsen [ML / 12] Frischobst 	Bunter Möhrensalat mit Mais, Paprika und Radieschen in Essig-Öl-Dressing [SE / 2, 4] BIO-Vollkorn-Penne [GG, WZ] veg. Bolognesesoße (mit BIO- Weizen) [GG, WZ, SL] Frischobst  		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Freitag 02.10.2026	Mischsalat (Rucola, Eisbergsalat, Lollo Bionda) mit Joghurt-Kräuterdressing [SE, SU, ML / 2, 13] Cevapcici (Geflügel) [EI, GG, WZ, ML, SE] mit Paprikasoße Ungarische Art [SL / 4] BIO-Reis Bananen-Schoko-Kuchen [GG, WZ, EI / 12, 2] 	Mischsalat (Rucola, Eisbergsalat, Lollo Bionda) mit Joghurt-Kräuterdressing [SE, SU, ML / 2, 13] Cannelloni mit Spinat-Ricotta- Füllung [GG, WZ, EI, ML] in Tomatensoße mit Käse überbacken [ML] Bananen-Schoko-Kuchen [GG, WZ, EI / 12, 2] 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] 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