



Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 09.11.2026 bis 13.11.2026

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 09.11.2026	Rohkost BIO-Spirellis [GG, WZ] mit Bolognesesoße (Tomatensoße mit Rinderhack) [SL] Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2] 	Rohkost 3 Kartoffel-Frischkäse-Taschen [ML] mit Gemüse in heller Rahmsoße (Möhren, 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 10.11.2026	Rahmspinat [ML] Seelachsfilet (paniert) [GG, WZ, FI] Kartoffelbrei (aus BIO- Kartoffeln) [ML / 12] Frischobst   	Rahmspinat [ML] BIO-Eieromelett [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 11.11.2026	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Erbseneintopf (mit BIO- Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] + 1 Geflügelwieners [ML, SL, SE / 1, 16] Beerenquark [ML] 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Erbseneintopf (mit BIO- Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] Beerenquark [ML] 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Beerenquark [ML]
Donnerstag 12.11.2026	Rohkost Tex. Hackfleischsoße (mit Bohnen, Mais und Paprika) BIO-Reis 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 13.11.2026	Mischsalat (Eisbergsalat mit diverser Gemüse) mit Balsamicodressing [SU, SE / 12] Nudelaufbau "Gyros Art" (mit BIO-Vollkorn-Penne, Hähnchenfilet, Paprika, Tomaten) [GG, WZ, ML] Zitronenkuchen [GG, WZ, EI / 12]  	Mischsalat (Eisbergsalat mit diverser Gemüse) mit Balsamicodressing [SU, SE / 12] Kartoffelklöße mit Pilzrahmragout [SU, ML / 13] 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,
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