Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 23.11.2026 bis 27.11.2026

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 23.11.2026	Rohkost Geflügelwurstscheiben in Currysoße [16, 2] Naturreis Frischobst	Rohkost Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung [GG, WZ, EI, ML] in Tomatensoße mit Käse überbacken [ML] Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Dienstag 24.11.2026	Möhrensalat mit Ananas, Rosinen und Sonnenblumenkernen in Joghurtdressing [ML, EI, SE] BIO-Spirellis [GG, WZ] mit heller Hackfleischsoße und Erbsen [ML / 12] Bananenquark [ML]	Möhrensalat mit Ananas, Rosinen und Sonnenblumenkernen in Joghurtdressing [ML, EI, SE] BIO-Spirellis [GG, WZ] mit Tomatensoße Bananenquark [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Bananenquark [ML]
Mittwoch 25.11.2026	BIO-Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli und Möhren) Fischnuggets (Seelachs) [GG, WZ, EI, FI, SO, ML / 2] mit Frankfurter grüner Soße (Dip) [ML, EI, SE] BIO-Kartoffeln Schokoladenpudding (mit Bio-Milch) [ML]	BIO-Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli und Möhren) Gemüsenuggets [GG, WZ, GE, ML] mit Frankfurter grüner Soße (Dip) [ML, EI, SE] BIO-Kartoffeln Schokoladenpudding (mit Bio-Milch) [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Schokoladenpudding (mit Bio-Milch) [ML]
Donnerstag 26.11.2026	Gurkensalat in Dilldressing [SE / 2, 4] Hähnchengyros mit Hähnchenbrustfleisch, Zucchini, Zwiebeln und Paprika BIO-Reis Pflaumenkuchen [GG, WZ, EI / 12]	Rohkost Reibeplätzchen [GG, WZ, HF, EI] mit Apfelmus [2] Pflaumenkuchen [GG, WZ, EI / 12]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Pflaumenkuchen [GG, WZ, EI / 12]
Freitag 27.11.2026	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe mit Rinderhack Frischobst	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe 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, 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