













Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 04.05.2026 bis 08.05.2026

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 04.05.2026	Rohkost Zarte Rindfleischstreifen in Pilzrahmsoße [ML, SU / 0, 13] BIO-Kartoffeln Frischobst  	Rohkost Dinkel-Brokkoli-Bratling (mit BIO-Dinkel) [ML, EI, GG, DI, WZ, HF, SE] mit Champignonrahmsoße [ML] BIO-Kartoffeln		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Frischobst
Dienstag 05.05.2026	Salat "Nicoise" (mit Eisbergsalat, Gurke, gek. Ei, Tomaten, Bohnen u. Oliven) [EI / 0, 15] mit Essig-Öl-Dressing [SE, SU / 0, 2, 13] Fischstäbchen (MSC-Seelachs) [GG, WZ, FI] mit Kräuter-Knoblauch-Dip [ML] BIO-Kartoffeln Berliner [GG, WZ, EI, ML / 4] 	Salat "Nicoise" (mit Eisbergsalat, Gurke, gek. Ei, Tomaten, Bohnen u. Oliven) [EI / 0, 15] mit Essig-Öl-Dressing [SE, SU / 0, 2, 13] Blumenkohlröschen im Backteig [GG, WZ, EI] mit Kräuter-Knoblauch-Dip [ML] BIO-Kartoffeln Berliner [GG, WZ, EI, ML / 4]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Berliner [GG, WZ, EI, ML / 4]
Mittwoch 06.05.2026	Konfettisalat (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre und Radieschen) in Essig-Öl-Dressing [SE / 0, 2, 4] Hähnchenschnitzel Cordon Bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse [EI, GG, WZ, ML / 1, 2, 16] mit Rahmsoße [ML] BIO-Reis Frischobst 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] BIO-Frühlingsuppe (Kartoffeln, Erbsen, Möhren und Kohlrabi) Frischobst 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Frischobst
Donnerstag 07.05.2026	BIO-Erbesen-Möhrengemüse Rinderfrikadelle [EI, SE, GG, WZ] mit Senf-Rahmsoße [SE, ML] Kartoffelgratin [ML] Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) [ML] 	BIO-Erbesen-Möhrengemüse Paniertes Gemüseschnitzel [GG, WZ] mit Senf-Rahmsoße [SE, ML] Kartoffelgratin [ML] Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) [ML]
Freitag 08.05.2026	Mischsalat (Eisbergsalat mit diverserem Gemüse) mit Cocktaildressing [SU, SE, EI / 0, 2, 13] Nudelauflauf mit BIO-Vollkorn-Penne, Geflügelstreifen, roten Linsen, Zucchini, Aubergine und Stauden [GG, WZ, SL, ML / 0, 1, 2, 16] Tessiner Apfelspeise (Apfel-Quark-Speise) [ML] 	Mischsalat (Eisbergsalat mit diverserem Gemüse) mit Cocktaildressing [SU, SE, EI / 0, 2, 13] Pizza [GG, WZ / 4] mit Tomatensugo und ger. Gouda [ML] Tessiner Apfelspeise (Apfel-Quark-Speise) [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Tessiner Apfelspeise (Apfel-Quark-Speise) [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 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 Menulinie zertifiziert.

Änderungen vorbehalten