























Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 15.06.2026 bis 19.06.2026

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 15.06.2026	Cole Slow (mit Weißkohl, Möhre, Mais, Sellerie und Porree) in Joghurdressing [ML, EI, SE, SL, SU / 2] Meatballs (Rinderhackbällchen) in Tomatensoße Gabelspaghetti [GG, WZ] Cheesecake-Creme [ML / 12] 	Cole Slow (mit Weißkohl, Möhre, Mais, Sellerie und Porree) in Joghurdressing [ML, EI, SE, SL, SU / 2] Pumkin Patties (Kürbis-Chiasamen-Pattie) mit Barbecuesoße [2] BIO-Reis Cheesecake-Creme [ML / 12]  		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Cheesecake-Creme [ML / 12]
Dienstag 16.06.2026	Rohkost Hühnerbruststreifen in Peanutsoße (ERDNUSS-Soße) [EN, ML] Naturreis Frischobst   	Rohkost Mac and Cheese (Käseudeln mit Röstzwiebeln) [GG, WZ, ML / 12] Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Mittwoch 17.06.2026	Mex. Gurkensalat (mit Kidneybohnen, Mais und Schnittlauch) in Kräuterdressing [SE / 2, 4] Hähnchenaufauf Mexiko Art (mit BIO-Spirellis, Kidneybohnen, Brechbohnen, Paprika, Erbsen) [GG, WZ, ML / 2] Amerikaner [GG, WZ, EI, ML] 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Mex. Gemüsesuppe (mit Kartoffeln, Kidneybohnen, Brechbohnen, Erbsen, Karotten, Paprikawürfel) [2] Amerikaner [GG, WZ, EI, ML] 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Mex. Gemüsesuppe (mit Kartoffeln, Kidneybohnen, Brechbohnen, Erbsen, Karotten, Paprikawürfel) [2] mit Rinderhack Amerikaner [GG, WZ, EI, ML] 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Amerikaner [GG, WZ, EI, ML]
Donnerstag 18.06.2026	Maple Karotten (BIO-Möhrengemüse) Chicken-Nuggets [GG, WZ / 12, 16] mit Currysoße [SU / 2] BIO-Reis Quarkcreme mit Ahornsirup und gerösteten Mandeln [ML, SF, MA]  	Maple Karotten (BIO-Möhrengemüse) Gemüsenuggets [GG, WZ, GE, ML] mit Currysoße [SU / 2] BIO-Reis Quarkcreme mit Ahornsirup und gerösteten Mandeln [ML, SF, MA]  		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Quarkcreme mit Ahornsirup und gerösteten Mandeln [ML, SF, MA] 
Freitag 19.06.2026	Rohkost MSC-Wildlachsfilet mit Ahorn-Senf-Kruste [GG, WZ, FI, ML, SE] mit heller Soße [ML, FI] BIO-Kartoffeln Frischobst   	Rohkost Pizza [GG, WZ / 4] mit Tomatensugo und ger. Gouda [ML] 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 Menulinie zertifiziert.

Änderungen vorbehalten