

























# Stattküche GmbH

## Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 22.06.2026 bis 26.06.2026

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
<b>Montag</b> 22.06.2026	Rohkost BIO-Spirellis [GG, WZ] mit weißer Bolognesesoße (mit Rinderhack) [SL, ML, SU / 12] Frischobst 	Rohkost 3 Kartoffel-Frischkäse-Taschen [ML] mit Gemüse in heller Rahmsoße (Möhren, Blumenkohl und Broccoli) [ML] Frischobst 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
<b>Dienstag</b> 23.06.2026	Rahmspinat [ML] Seelachsfilet (paniert) [GG, WZ, FI] Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln) [ML / 12] Knuspermüsliquark (mit Speisequark) [ML] mit Müsli (Haselnüsse, Rosinen, etc.) und Cornflakes [GG, GE, WZ, HF, SF, HN]    	Rahmspinat [ML] BIO-Eieromelett [EI, ML] Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln) [ML / 12] Knuspermüsliquark (mit Speisequark) [ML] mit Müsli (Haselnüsse, Rosinen, etc.) und Cornflakes [GG, GE, WZ, HF, SF, HN] 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Knuspermüsliquark (mit Speisequark) [ML] mit Müsli (Haselnüsse, Rosinen, etc.) und Cornflakes [GG, GE, WZ, HF, SF, HN] 
<b>Mittwoch</b> 24.06.2026	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] + 1 Geflügelwiener [1, 2, 16] Apfel-Rhabarber-Kompott [2, 12]  	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] Apfel-Rhabarber-Kompott [2, 12]  		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Apfel-Rhabarber-Kompott [2, 12]
<b>Donnerstag</b> 25.06.2026	BIO-Möhrengemüse Hähnchenbrustfilet Piccata Milanese mit Parmesankäse-Panade [GG, WZ, EI, ML / 1, 2, 16] mit Tomatensoße BIO-Vollkorn-Penne [GG, WZ] Zitronenkuchen [GG, WZ, EI / 12]  	Rohkost 2 Pfannkuchen [ML, EI, GG, WZ] mit Apfelmus [2] 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]
<b>Freitag</b> 26.06.2026	Mischsalat (Eisbergsalat mit diverserem Gemüse) mit Essig-Öl-Dressing [SE, SU / 2, 13] Rindergulasch "Ungarisch" mit frischer Paprika BIO-Kartoffeln Frischobst   	Mischsalat (Eisbergsalat mit diverserem Gemüse) mit Essig-Öl-Dressing [SE, SU / 2, 13] Kartoffelauflauf mit Blumenkohl und Brokkoli [ML, EI] 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