



Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 16.11.2026 bis 20.11.2026

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 16.11.2026	Rohkost Geflügelrostbratwurst [16] mit brauner Soße BIO-Kartoffeln Frischobst   	Rohkost Blumenkohl-Käse-Bratling [GG, WZ, GE, ML] mit brauner Soße BIO-Kartoffeln Frischobst 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Dienstag 17.11.2026	Kichererbsensalat (mit Gurke, Möhre und BIO-Bulgur) in Essig- Öl-Dressing [GG, WZ, SE / 2, 4] Lachs-Gratin mit Tomaten und Gnocchi [FI, GG, WZ, ML] Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspeln [ML]   	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspeln [ML]	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) + 1 Geflügelwiener [ML, SL, SE / 1, 16] Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspeln [ML] 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspeln [ML]
Mittwoch 18.11.2026	Farmersalat (mit Weißkohl, Möhre, Mais, Sellerie und Porree) in Joghurtdressing [ML, EI, SE, SL, SU / 2] Indisches Butter Chicken (mit Hähnchenfilet, Tomaten und Zwiebeln) [ML / 12] Naturreis Blaubeerenjoghurtspeise [ML]   	Farmersalat (mit Weißkohl, Möhre, Mais, Sellerie und Porree) in Joghurtdressing [ML, EI, SE, SL, SU / 2] Kartoffel-Spinat-Tortilla [EI] mit Kräuter-Knoblauch-Dip [ML] Blaubeerenjoghurtspeise [ML] 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Blaubeerenjoghurtspeise [ML]
Donnerstag 19.11.2026	Bunter Möhrensalat mit Mais, Paprika und Radieschen in Essig-Öl-Dressing [SE / 2, 4] Hamburger mit Rindfleisch [SE] + Gurkenscheiben [1, 4, 12] + Röstzwiebeln [GG, WZ] + Remoulade [EI, SE / 1] + Ketchup [7] im Burgerbrötchen [GG, WZ, SM] Kartoffelwedges Kirschkuchen [GG, WZ, EI / 12]  	Bunter Möhrensalat mit Mais, Paprika und Radieschen in Essig-Öl-Dressing [SE / 2, 4] veg. Hamburger (Falafel) [GG, WZ] + Gurkenscheiben [1, 4, 12] + Röstzwiebeln [GG, WZ] + Remoulade [EI, SE / 1] + Ketchup [7] im Burgerbrötchen [GG, WZ, SM] Kartoffelwedges Kirschkuchen [GG, WZ, EI / 12]  		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Kirschkuchen [GG, WZ, EI / 12]
Freitag 20.11.2026	Mischsalat (Eisbergsalat mit diverser Gemüse) mit Cocktaildressing [SU, SE, EI / 2, 13] Rindergulasch mit Zwiebeln, Möhren und Paprika Kartoffelklöße Frischobst   	Rohkost Germknödel mit Fruchtfüllung [GG, WZ, EI, ML / 4] + Soße mit Vanillegeschmack [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 Menülinie zertifiziert.

Änderungen vorbehalten