



Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 01.09.2025 bis 05.09.2025

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 01.09.2025	Rohkost BIO-Spirellis [GG, WZ] weiße Bolognesesoße (mit Rinderhack) [SL, ML, SU / 12] Exotische Quarkspeise (mit Bananen, Ananas und Kokosraspeln) [ML / 2] 	Rohkost Pasta della casa (mit Erbsen, Tomaten und Käse) [GG, WZ, ML] Exotische Quarkspeise (mit Bananen, Ananas und Kokosraspeln) [ML / 2]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Exotische Quarkspeise (mit Bananen, Ananas und Kokosraspeln) [ML / 2]
Dienstag 02.09.2025	Rahmspinat [ML] Seelachsfilet (paniert) [GG, WZ, FI] BIO-Kartoffeln Frischobst   	Rahmspinat [ML] BIO-Eieromelette [EI, ML] BIO-Kartoffeln Frischobst 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Mittwoch 03.09.2025	Bunte Blattsalate (Lollo Rosso und Bionda, Eisbergsalat) mit Joghurt-Basilikumdressing [ML] Tex. Hackfleischsoße (mit Bohnen, Mais und Paprika) Naturreis Frischobst  	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Erbseneintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] Frischobst 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Erbseneintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] mit 1 Mettendchen [1, 2] Frischobst  	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Donnerstag 04.09.2025	Rohkost Hähnchenfilet Piccata Milanese mit Parmesankäse-Panade [GG, WZ, EI, ML / 1, 2, 16] mit Tomatensoße Gnocchi [GG, WZ] Erdbeerquark [ML] 	Rohkost 2 Pfannkuchen [ML, EI, GG, WZ] mit Apfelmus [2] Erdbeerquark [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Erdbeerquark [ML]
Freitag 05.09.2025	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) mit Essig-Öl-Dressing [SE, SU / 2, 13] Putenbrustgulasch mit Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch [ML] BIO-Spirellis [GG, WZ] Zitronenkuchen [GG, WZ, EI / 12] 	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) mit Essig-Öl-Dressing [SE, SU / 2, 13] Tortellini mit Spinat-Käsefüllung [GG, WZ, ML] mit Tomatensoße 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]

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, VN = 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