



Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 08.09.2025 bis 12.09.2025

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 08.09.2025	Rohkost Hühnerfrikassee (mit Erbsen, Möhren und Spargel) [ML] BIO-Kartoffeln Zitronenbuttermilch [ML]  	Rohkost Tofu-Gulasch mit BIO-Tofu, Paprika-, Gurkenwürfeln und Zwiebeln [SO / 4] BIO-Kartoffeln Zitronenbuttermilch [ML] 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Zitronenbuttermilch [ML]
Dienstag 09.09.2025	Bunter Möhrensalat mit Mais, Paprika und Radieschen in Kräuterdressing [SE / 2, 4] Bio-Tagliatelle [GG, WZ] mit Lachs-Möhren-Soße [FI, ML] Frischobst  	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) Frischobst 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) + 1 Geflügelwiener [ML, SL, SE / 1, 16] Frischobst 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Mittwoch 10.09.2025	Paprika-Gurken-Mais-Salat in Kräuterdressing [SE / 2, 4] Hamburger mit Rindfleisch [SE] im Burgerbrötchen [GG, WZ, SM] +Ketchup [SL] +Remoulade [EI, SE / 1] +Gurkenscheiben [1, 4, 12] +Röstzwiebeln [GG, WZ] Kartoffelwedges Kirschkuchen [GG, WZ, EI / 12]  	Paprika-Gurken-Mais-Salat in Kräuterdressing [SE / 2, 4] veg. Hamburger (Falafel) [GG, WZ] im Burgerbrötchen [GG, WZ, SM] +Ketchup [SL] +Remoulade [EI, SE / 1] +Gurkenscheiben [1, 4, 12] +Röstzwiebeln [GG, WZ] 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]
Donnerstag 11.09.2025	BIO-Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli und Möhren) Hähnchenbrustfilet (natur) in Paprikarahmsoße [ML] BIO-Spirellis [GG, WZ] Frischobst 	BIO-Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli und Möhren) Paniertes Gemüseschnitzel [GG, WZ] in Paprikarahmsoße [ML] BIO-Spirellis [GG, WZ] Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Freitag 12.09.2025	Gemischte Blattsalate mit Joghurt-Basilikumdressing [ML] Königsberger Klopse (gekochte Fleischklöße mit Rind) [GG, WZ, SE, EI] in feiner Kapernsoße [ML] BIO-Kartoffeln Rote Grütze [12] + Soße mit Vanillegeschmack [ML] 	Gemischte Blattsalate mit Joghurt-Basilikumdressing [ML] BIO-Penne [GG, WZ] mit Käsesoße [ML, EI / 12, 1] Rote Grütze [12] + Soße mit Vanillegeschmack [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Rote Grütze [12] + Soße mit Vanillegeschmack [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 Menülinie zertifiziert.

Änderungen vorbehalten