



Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 15.09.2025 bis 19.09.2025

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 15.09.2025	Rohkost Lasagne "Bolognese" mit Rinderhack [GG, WZ, EI, ML, SL] Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2] 	Rohkost BIO-Spirellis [GG, WZ] mit grüner Erbsensoße [ML] Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Aprikosenjoghurtspeise [ML / 2]
Dienstag 16.09.2025	Mexikogemüse (Kidneybohnen Mais, Möhre, Erbsen, Paprika) [12] Hähnchennuggets [GG, WZ / 12, 16] mit Currysoße [SU / 2] BIO-Reis Bananenquark [ML] 	Mexikogemüse (Kidneybohnen Mais, Möhre, Erbsen, Paprika) [12] Gemüsenugets [GG, WZ, GE, ML] mit Currysoße [SU / 2] BIO-Reis Bananenquark [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Bananenquark [ML]
Mittwoch 17.09.2025	Kopfsalat mit Cocktaildressing [SU, SE, EI / 2, 13] BIO-Penne [GG, WZ] mit Tomaten-Thunfisch-Soße (mit Paprika und Zwiebeln) [FI] Frischobst 	Rohkost Reibplätzchen [GG, WZ, HF, EI] mit Apfelmus [2] Frischobst 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Donnerstag 18.09.2025	Sommergemüse (Möhren, Bohnen, Blumenkohl und Erbsen) [12] Putenrostbratwurst [16] mit brauner Soße Kartoffelbrei (aus BIO- Kartoffeln) [ML / 12] Rhabarberkuchen [GG, WZ, EI / 12] 	Gurkensalat in Dilldressing [SE / 2, 4] Cannelloni mit Spinat-Ricotta- Füllung [GG, WZ, EI, ML] in Tomatensoße mit Käse überbacken [ML] Rhabarberkuchen [GG, WZ, EI / 12]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Rhabarberkuchen [GG, WZ, EI / 12]
Freitag 19.09.2025	Süß-saurer Linsensalat (mit Tomate+Gurke) in Tomaten- Dressing [SU, SE / 12] Hähnchenschnitzel (paniert) [GG, WZ] mit Tomatensoße BIO-Spirellis [GG, WZ] Frischobst  	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Gemüse-Minestrone (mit Bio- Kartoffeln, Möhren, Lauch, weißen Bohnen und Zucchini) [SL / 2] 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