Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 22.09.2025 bis 26.09.2025

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 22.09.2025	Wachsbrechbohnensalat in Joghurtdressing [SE, EI, ML / 2, 4] Fischstäbchen (MSC-Seelachs) [GG, WZ, FI] mit Kräuter-Knoblauch-Dip [ML] BIO-Kartoffeln Frischobst	Wachsbrechbohnensalat in Joghurtdressing [SE, EI, ML / 2, 4] Pizza [GG, WZ / 4] mit Tomatensugo und ger. Gouda [ML] Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Dienstag 23.09.2025	BIO-Erbsen-Möhrengemüse Hähnchenschnitzel Cordon Bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse [GG, WZ, EI, ML / 1, 2, 16] mit Rahmsoße [ML] BIO-Reis Berliner [GG, WZ, EI, ML]	BIO-Erbsen-Möhrengemüse Paniertes Gemüseschnitzel [GG, WZ] mit Rahmsoße [ML] BIO-Reis Berliner [GG, WZ, EI, ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Berliner [GG, WZ, EI, ML]
Mittwoch 24.09.2025	Rohkost Rinderfrikadelle [EI, SE, GG, WZ] mit Senf-Rahmsoße [SE, ML] Kartoffelgratin [ML] Mandarinenjoghurtspeise [ML]	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] BIO-Frühlingssuppe (Kartoffeln, Erbsen, Möhren und Kohlrabi) Mandarinenjoghurtspeise [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Mandarinenjoghurtspeise [ML]
Donnerstag 25.09.2025	Chinakohlsalat mit Mandarinen in Joghurtdressing [ML] Geflügelfleischkäse [1, 2, 16] mit Zwiebelsoße [SE] BIO-Kartoffeln Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) [ML]	Chinakohlsalat mit Mandarinen in Joghurtdressing [ML] Lauchauflauf (mit Kartoffelpüree, Porree und Möhren) [ML, EI / 12, 1] Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) [ML]
Freitag 26.09.2025	Rohkost Geflügelwurstscheiben in Currysoße [16, 2] BIO-Vollkorn-Penne [GG, WZ] 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