















Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 20.04.2026 bis 24.04.2026

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 20.04.2026	BIO-Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli und Möhren) Geflügelrostbratwurst [16, 0] mit brauner Soße BIO-Kartoffeln Frischobst   	BIO-Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli und Möhren) Blumenkohl-Käse-Bratling [GG, WZ, GE, ML] mit brauner Soße BIO-Kartoffeln Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Frischobst
Dienstag 21.04.2026	Bunter Möhrensalat mit Mais, Paprika und Radieschen in Kräuterdressing [SE / 0, 2, 4] Bio-Tagliatelle [GG, WZ] mit Lachs-Möhren-Soße [FI, ML] Zitronenbuttermilch [ML]  	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) Zitronenbuttermilch [ML]	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) + 1 Geflügelwieners [ML, SL, SE / 1, 16] Zitronenbuttermilch [ML] 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Zitronenbuttermilch [ML]
Mittwoch 22.04.2026	Paprika-Gurken-Mais-Salat in Kräuterdressing [SE / 0, 2, 4] Hühnerfrikassee (mit Erbsen, Möhren und Spargel) [ML] Naturreis Kirschkuchen [GG, WZ, EI / 0, 12] 	Paprika-Gurken-Mais-Salat in Kräuterdressing [SE / 0, 2, 4] Spargelragout (mit Spargel, Karotten, Champignon, Mais, Zuckerschoten) in Bärlauch-Sahne-Soße [ML] BIO-Kartoffeln Kirschkuchen [GG, WZ, EI / 0, 12]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Kirschkuchen [GG, WZ, EI / 0, 12]
Donnerstag 23.04.2026	Mischsalat (Eisbergsalat mit diverserem Gemüse) mit Cocktaildressing [SU, SE, EI / 0, 2, 13] Hamburger mit Rindfleisch [SE] im Burgerbrötchen [GG, WZ, SM] +Ketchup [SL] +Remoulade [EI, SE / 1] +Gurkenscheiben [1, 4, 12] +Röstzwiebeln [GG, WZ] Kartoffelwedges Blaubeerenjoghurtspeise [ML] 	Mischsalat (Eisbergsalat mit diverserem Gemüse) mit Cocktaildressing [SU, SE, EI / 0, 2, 13] veg. Hamburger (Falafel) [GG, WZ] im Burgerbrötchen [GG, WZ, SM] +Ketchup [SL] +Remoulade [EI, SE / 1] +Gurkenscheiben [1, 4, 12] +Röstzwiebeln [GG, WZ] Kartoffelwedges Blaubeerenjoghurtspeise [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Blaubeerenjoghurtspeise [ML]
Freitag 24.04.2026	Gemischte Blattsalate mit Joghurt-Basilikumdressing [ML] Hähnchengyros mit Zucchini, Zwiebeln und Paprika 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 / 0, 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