












Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 27.04.2026 bis 01.05.2026

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 27.04.2026	Rohkost Lasagne "Bolognese" mit Rinderhack [GG, WZ, EI, ML, SL] Aprikosenjoghurtspeise [ML / 0, 2] 	Rohkost BIO-Vollkorn-Penne [GG, WZ] mit grüner Erbsensoße [ML] Aprikosenjoghurtspeise [ML / 0, 2]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Aprikosenjoghurtspeise [ML / 0, 2]
Dienstag 28.04.2026	Mexikogemüse (Kidneybohnen Mais, Möhre, Erbsen, Paprika) [0, 12] Hähnchennuggets [GG, WZ / 12, 16] mit Currysoße [SU / 0, 2] BIO-Reis Frischobst  	Mexikogemüse (Kidneybohnen Mais, Möhre, Erbsen, Paprika) [0, 12] Gemüsenuggets [GG, WZ, GE, ML] mit Currysoße [SU / 0, 2] BIO-Reis Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Frischobst
Mittwoch 29.04.2026	Rohkost Seelachsfilet (paniert) [GG, WZ, FI] mit Remoulade [EI, FI, SE, ML / 0, 4] BIO-Kartoffeln Bananenquark [ML]  	Rohkost Reibeplätzchen [GG, WZ, HF, EI] mit Apfelmus [2] Bananenquark [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Bananenquark [ML]
Donnerstag 30.04.2026	Mischsalat (Eisbergsalat mit diverser Gemüse) mit Kräuterdressing [SE / 2, 4, 0] Hähnchengeschnetzeltes süß- sauer mit Paprika, Ananas und Bambussprossen [GG, WZ, SO] BIO-Reis Donut [GG, WZ, SO, ML] 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Gemüse-Minestrone (mit Bio- Kartoffeln, Möhren, Lauch, weißen Bohnen und Zucchini) [SL / 0, 2] Donut [GG, WZ, SO, ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 0, 4, 12, 2, 7] Donut [GG, WZ, SO, ML]
Freitag 01.05.2026				

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