


















# Stattküche GmbH

## Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 11.05.2026 bis 15.05.2026

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
<b>Montag</b> 11.05.2026	Rohkost Hähnchenbrustfiletstreifen in Frischkäse-Paprika-Soße [ML] Naturreis Pfirsich-Joghurt-Speise [ML]  	Rohkost BIO-Maccaroni [GG, WZ] mit Tomaten-Basilikum-Soße Pfirsich-Joghurt-Speise [ML] 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Pfirsich-Joghurt-Speise [ML]
<b>Dienstag</b> 12.05.2026	Rahmspinat [ML] Seelachsfilet (paniert) [GG, WZ, FI] BIO-Kartoffeln Limetten-Joghurt-Creme [ML]    	Rahmspinat [ML] BIO-Kräuterröhrei [EI, ML] BIO-Kartoffeln Limetten-Joghurt-Creme [ML] 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Limetten-Joghurt-Creme [ML]
<b>Mittwoch</b> 13.05.2026	Krautsalat [SU / 2] Dönerfleisch mit Zwiebeln im Fladenbrot [GG, WZ, SM] mit Tsatsiki [ML] Frischobst 	Krautsalat [SU / 2] Vegetarisches Gyros [GG, WZ, SO, SL] mit Zwiebeln mit Tsatsiki [ML] im Fladenbrot [GG, WZ, SM] Frischobst 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
<b>Donnerstag</b> 14.05.2026				
<b>Freitag</b> 15.05.2026	Rohkost Cevapcici (Geflügel) [EI, GG, WZ, ML, SE] mit Paprikasoße Ungarische Art [SL / 4] BIO-Reis Erdbeerquark [ML] 	Rohkost Cannelloni mit Spinat-Ricotta- Füllung [GG, WZ, EI, ML] in Tomatensoße mit Käse überbacken [ML] Erdbeerquark [ML] 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Erdbeerquark [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