




















Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 18.05.2026 bis 22.05.2026

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 18.05.2026	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe mit Rinderhack Ananas-Kokos-Joghurt [ML] 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe Ananas-Kokos-Joghurt [ML] 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Ananas-Kokos-Joghurt [ML]
Dienstag 19.05.2026	Gurkensalat in Joghurt-Dill- Dressing [SE, ML / 2, 4] Hähnchenbrustfilet Piccata Milanese mit Parmesankäse- Panade [GG, WZ, EI, ML / 1, 2, 16] mit Tomatensoße BIO-Vollkorn-Penne [GG, WZ] Donut [GG, WZ, SO, ML]  	Gurkensalat in Joghurt-Dill- Dressing [SE, ML / 2, 4] Blumenkohl und Möhrenwürfel in holländischer Rahmsoße [ML] BIO-Reis Donut [GG, WZ, SO, ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Donut [GG, WZ, SO, ML]
Mittwoch 20.05.2026	Rohkost Chicken-Nugget-Burger (Hähnchennuggets) [GG, WZ / 12, 16] im Burgerbrötchen [GG, WZ, SM] +Gurkenscheiben [1, 4, 12] +Röstzwiebeln [GG, WZ] +Ketchup [7] +Remoulade [EI, SE / 1] Kartoffelwedges Frischobst   	Rohkost Gemüse-Nugget-Burger [GG, WZ, GE, ML] im Burgerbrötchen [GG, WZ, SM] +Gurkenscheiben [1, 4, 12] +Röstzwiebeln [GG, WZ] +Ketchup [7] +Remoulade [EI, SE / 1] Kartoffelwedges Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Donnerstag 21.05.2026	Rohkost Fischragout (mit MSC-Lachs, MSC-Seelachs, Tomaten und Paprika) [FI, SL] BIO-Kartoffeln Orangen-Vanille-Creme [ML]   	Rohkost 2 Pfannkuchen [ML, EI, GG, WZ] mit Apfelmus [2] Orangen-Vanille-Creme [ML] 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Orangen-Vanille-Creme [ML]
Freitag 22.05.2026	Blumenkohl mit Bröseln [GG, WZ / 12] Nürnberger Geflügelrostbratwürstchen [16] mit brauner Soße BIO-Kartoffeln Frischobst  	Blumenkohl mit Bröseln [GG, WZ / 12] Karotten-Käse-Plätzchen (mit BIO-Weizen) [GG, WZ, ML, EI / 1] mit brauner Soße BIO-Kartoffeln 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