


















Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 25.05.2026 bis 29.05.2026

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 25.05.2026				
Dienstag 26.05.2026				
Mittwoch 27.05.2026	Rohkost Hühnerfrikassee (mit Hühnerbrustfleisch, Erbsen, Möhren und Spargel) [ML] BIO-Reis Frischobst  	Rohkost Spargelragout (mit Spargel, Karotten, Champignon, Mais, Erbsen) in Bärlauch-Sahne- Soße [ML] BIO-Kartoffeln Frischobst  		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Donnerstag 28.05.2026	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Erbseintopf (mit BIO- Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] mit 1 Mettendchen [1, 2] Erdbeer-Rhabarber-Kompott [12]  	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Erbseintopf (mit BIO- Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] Erdbeer-Rhabarber-Kompott [12]  		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Erdbeer-Rhabarber-Kompott [12]
Freitag 29.05.2026	Farmersalat (mit Weißkohl, Möhre, Mais, Sellerie und Porree) in Joghurdressing [ML, EI, SE, SL, SU / 2] Köttbullar (Rinderhackbällchen) mit Preiselbeer-Rahmsoße [ML] BIO-Kartoffeln Beerenquark [ML]   	Farmersalat (mit Weißkohl, Möhre, Mais, Sellerie und Porree) in Joghurdressing [ML, EI, SE, SL, SU / 2] Überbackener Tellerrösti mit Sommergemüse (Zwiebeln, Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Mais, Brechbohnen) [ML] und Käse überbacken [ML] Beerenquark [ML] 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Beerenquark [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