
















# Stattküche GmbH

## Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 01.06.2026 bis 05.06.2026

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
<b>Montag</b> 01.06.2026	Mexikogemüse (Kidneybohnen, Mais, Möhre, Erbsen, Paprika) [12] Hähnchennuggets [GG, WZ / 12, 16] mit Barbecuesoße [2] BIO-Reis Naturjoghurt [ML] mit Müsli [GG, WZ, GE, HF, ML]  	Mexikogemüse (Kidneybohnen, Mais, Möhre, Erbsen, Paprika) [12] Gemüsenuggets [GG, WZ, GE, ML] mit Barbecuesoße [2] BIO-Reis Naturjoghurt [ML] mit Müsli [GG, WZ, GE, HF, ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Naturjoghurt [ML] mit Müsli [GG, WZ, GE, HF, ML]
<b>Dienstag</b> 02.06.2026	Rohkost Geflügelgeschnetzeltes in Brokkoli-Käse-Soße [EI, ML / 1, 12] BIO-Kartoffeln Himbeer-Johannisbeer Fruchtkaltschale  	Rohkost BIO-Spätzle [GG, WZ, EI] mit roter Linsensoße (Karotten, rote Linsen, Tomaten, Staudensellerie und Zwiebeln) [SL] Himbeer-Johannisbeer Fruchtkaltschale  		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Himbeer-Johannisbeer Fruchtkaltschale
<b>Mittwoch</b> 03.06.2026	BIO-Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli und Möhren) Fischecke (MSC-Seelachs, paniert) [GG, WZ, FI] mit Senfsoße [SE, ML] BIO-Kartoffeln Frischobst   	Rohkost Reibplätzchen [GG, WZ, HF, EI] mit Apfelmus [2] Frischobst 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
<b>Donnerstag</b> 04.06.2026				
<b>Freitag</b> 05.06.2026				

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 Menulinie zertifiziert.

Änderungen vorbehalten