



Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 29.09.2025 bis 03.10.2025

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 29.09.2025	Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing [SE, ML / 2, 4] Rindergeschnetzeltes Stroganoff Art (mit Zwiebeln, Champignons und Gewürzgurken) [SE, ML / 4] Kartoffelklöße Frischobst 	Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing [SE, ML / 2, 4] BIO-Maccaroni [GG, WZ] mit Tomaten-Basilikum-Soße Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Dienstag 30.09.2025	Rahmspinat [ML] Seelachsfilet (paniert) [GG, WZ, FI] BIO-Kartoffeln Apfel-Körner-Quark (mit BIO-Weizen) [ML, GG, WZ] 	Rahmspinat [ML] BIO-Kräuterrührei [EI, ML] BIO-Kartoffeln Apfel-Körner-Quark (mit BIO-Weizen) [ML, GG, WZ]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Apfel-Körner-Quark (mit BIO-Weizen) [ML, GG, WZ]
Mittwoch 01.10.2025	Krautsalat [SU / 2] Dönerfleisch mit Zwiebeln im Fladenbrot [GG, WZ, SM] mit Tsatsiki [ML] Stracciatellaquark [ML] 	Krautsalat [SU / 2] Vegetarisches Gyros [GG, WZ, SO, SL] mit Zwiebeln im Fladenbrot [GG, WZ, SM] mit Tsatsiki [ML] Stracciatellaquark [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Stracciatellaquark [ML]
Donnerstag 02.10.2025	Spitzkohl-Möhren-Gemüse [12] Rinderfrikadelle [EI, SE, GG, WZ] mit Bechamelkartoffeln [ML] Frischobst 	Spitzkohl-Möhren-Gemüse [12] Sellerieschnitzel (mit Panade) [SL, ML, EI, GG, WZ] mit Kräuterrahmsoße [ML] BIO-Kartoffeln Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Freitag 03.10.2025				

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