



Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 17.11.2025 bis 21.11.2025

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 17.11.2025	Rosenkohl [SE / 12] Geflügelrostbratwurst [16] mit brauner Soße BIO-Kartoffeln Orangencreme [ML / 12]  	Rosenkohl [SE / 12] Blumenkohl-Käse-Bratling [GG, WZ, GE, ML] mit brauner Soße BIO-Kartoffeln Orangencreme [ML / 12]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Orangencreme [ML / 12]
Dienstag 18.11.2025	Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke) mit Essig-Öl-Dressing [SE, SU / 2, 13] Bio-Tagliatelle [GG, WZ] mit Lachs-Möhren-Soße [FI, ML] Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspeln [ML]   	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspeln [ML]	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) + 1 Geflügelwieners [ML, SL, SE / 1, 16] Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspeln [ML] 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspeln [ML]
Mittwoch 19.11.2025	Rohkost Hühnerfrikassee (mit Erbsen, Möhren und Spargel) [ML] BIO-Reis Kirschkuchen [GG, WZ, EI / 12] 	Rohkost Eierragout (mit BIO-Eiern, Kohlrabi, Möhren, Erbsen) in Soße [ML, EI, SE] BIO-Kartoffeln Kirschkuchen [GG, WZ, EI / 12]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Kirschkuchen [GG, WZ, EI / 12]
Donnerstag 20.11.2025	Mischsalat (Eisbergsalat, Chinakohlsalat, Tomaten, Paprika) mit Cocktaildressing [SU, SE, EI / 2, 13] Hamburger mit Rindfleisch [SE] +Gurkenscheiben [1, 4, 12] +Röstzwiebeln [GG, WZ] +Remoulade [EI, SE / 1] +Ketchup [SL] im Burgerbrötchen [GG, WZ, SM] Kartoffelwedges	Mischsalat (Eisbergsalat, Chinakohlsalat, Tomaten, Paprika) mit Cocktaildressing [SU, SE, EI / 2, 13] veg. Hamburger (Falafel) [GG, WZ] +Gurkenscheiben [1, 4, 12] +Röstzwiebeln [GG, WZ] +Ketchup [SL]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Blaubeerenjoghurtspeise [ML]
Freitag 21.11.2025	Bunter Möhrensalat mit Mais, Paprika und Radieschen in Kräuterdressing [SE / 2, 4] Fruchtiges Hähnchencurry (Pflirsich, Ananas, Mango) [ML / 2] BIO-Reis Frischobst  	Rohkost Germknödel mit Fruchtfüllung [GG, WZ, EI, ML / 4] + Soße mit Vanillegeschmack [ML] 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, VN = 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