



Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 24.11.2025 bis 28.11.2025

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 24.11.2025	Rohkost Hähnchengyros mit Zucchini, Zwiebeln und Paprika BIO-Spirellis [GG, WZ] Frischobst  	Rohkost Rigatoni [GG, WZ] mit Kürbis-Feta-Soße [ML] Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Dienstag 25.11.2025	Mexikogemüse (Kidneybohnen Mais, Möhre, Erbsen, Paprika) [12] Hähnchennuggets [GG, WZ / 12, 16] mit Currysoße [SU / 2] BIO-Reis Bananenquark [ML] 	Mexikogemüse (Kidneybohnen Mais, Möhre, Erbsen, Paprika) [12] Gemüsenugets [GG, WZ, GE, ML] mit Currysoße [SU / 2] BIO-Reis Bananenquark [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Bananenquark [ML]
Mittwoch 26.11.2025	Eisbergsalat mit süßer Joghurttunke [ML] BIO-Spirellis [GG, WZ] Carbonara (Geflügelschinken- Sahne-Soße) [ML, EI / 1, 2, 16] BIO-Schokoladenpudding [ML] 	Eisbergsalat mit süßer Joghurttunke [ML] Cannelloni mit Spinat-Ricotta- Füllung [GG, WZ, EI, ML] in Tomatensoße mit Käse überbacken [ML] BIO-Schokoladenpudding [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] BIO-Schokoladenpudding [ML]
Donnerstag 27.11.2025	BIO-Bohnen-Schmor-Gemüse Hähnchenkeule mit milder Rosmarinsoße [ML] Kroketten [ML] Pflaumenkuchen [GG, WZ, EI / 12] 	Rohkost Reibplätzchen [GG, WZ, HF, EI] mit Apfelmus [2] Pflaumenkuchen [GG, WZ, EI / 12] 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Pflaumenkuchen [GG, WZ, EI / 12]
Freitag 28.11.2025	Süß-saurer Linsensalat (mit Tomate+Gurke) in Tomaten- Dressing [SU, SE / 12] Pizza [GG, WZ / 4] mit Tomatensugo mit Thunfisch und Paprika [FI] und ger. Gouda [ML] Frischobst  	Süß-saurer Linsensalat (mit Tomate+Gurke) in Tomaten- Dressing [SU, SE / 12] Pizza [GG, WZ / 4] mit Tomatensugo und ger. Gouda [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,
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