

















Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 06.07.2026 bis 10.07.2026

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 06.07.2026	Rohkost Geflügelwurstscheiben in Currysoße [16, 2] Kroketten [ML] Mandarinenjoghurtspeise [ML]  	Rohkost Gnocchi-Pfanne mit Mittelmeergemüse (Paprika, Zucchini und Brechbohnen) [GG, WZ] Mandarinenjoghurtspeise [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Mandarinenjoghurtspeise [ML]
Dienstag 07.07.2026	Möhrensalat mit Ananas, Rosinen und Sonnenblumenkernen in Joghurdressing [ML, EI, SE] BIO-Spirellis [GG, WZ] mit Bolognesesoße (Tomatensoße mit Rinderhack) [SL] Westf. Stippmilch (Quark mit Zwieback) [ML, GG, WZ] 	Möhrensalat mit Ananas, Rosinen und Sonnenblumenkernen in Joghurdressing [ML, EI, SE] Kartoffelpüree-Karotten-Auflauf [ML / 12] Westf. Stippmilch (Quark mit Zwieback) [ML, GG, WZ]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Westf. Stippmilch (Quark mit Zwieback) [ML, GG, WZ]
Mittwoch 08.07.2026	Süß-saurer Linsensalat (mit Tomate+Gurke) in Tomaten-Dressing [SU, SE / 12] Fischnuggets (Seelachs) [GG, WZ, EI, FI, SO, ML / 2] mit Frankfurter grüner Soße (Dip) [ML, EI, SE] BIO-Kartoffeln Frischobst  	Süß-saurer Linsensalat (mit Tomate+Gurke) in Tomaten-Dressing [SU, SE / 12] Gemüse Nuggets [GG, WZ, GE, ML] mit Frankfurter grüner Soße (Dip) [ML, EI, SE] BIO-Kartoffeln Frischobst		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Donnerstag 09.07.2026	Sommersgemüse (Möhren, Bohnen, Blumenkohl und Erbsen) [12] Putenrostbratwurst [16] mit Paprikasoße Ungarische Art [SL / 4] Naturreis Rhabarberkuchen [GG, WZ, EI / 12]  	Rohkost Reibepätzchen [GG, WZ, HF, EI] mit Apfelmus [2] Rhabarberkuchen [GG, WZ, EI / 12] 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Rhabarberkuchen [GG, WZ, EI / 12]
Freitag 10.07.2026	Gurkensalat in Dilldressing [SE / 2, 4] Pizza [GG, WZ / 4] mit Tomatensugo mit Thunfisch und Paprika [FI] und ger. Gouda [ML] Frischobst  	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Gemüse-Minestrone (mit Bio-Kartoffeln, Möhren, Lauch, weißen Bohnen und Zucchini) [SL / 2] 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