












Stattküche GmbH

Hans-Böckler-Berufskolleg - Speiseplan vom 13.07.2026 bis 17.07.2026

	Menü A	Menü B1	Menü B2	Menü C
Montag 13.07.2026	Rohkost Fischstäbchen (MSC-Seelachs) [GG, WZ, FI] mit Kräuter-Knoblauch-Dip [ML] BIO-Kartoffeln Naturjoghurt [ML] mit Müsli [GG, WZ, GE, HF, ML] 	Rohkost Blumenkohlröschen im Backteig [GG, WZ, EI] mit Kräuter-Knoblauch-Dip [ML] BIO-Kartoffeln 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]
Dienstag 14.07.2026	Salat "Nicoise" (mit Eisbergsalat, Gurke, gek. Ei, Tomaten, Bohnen u. Oliven) [EI / 15] mit Essig-Öl-Dressing [SE, SU / 2, 13] Zarte Rindfleischstreifen in Pilzrahmsoße [ML, SU / 13] BIO-Kartoffeln Berliner [GG, WZ, EI, ML / 4] 	Salat "Nicoise" (mit Eisbergsalat, Gurke, gek. Ei, Tomaten, Bohnen u. Oliven) [EI / 15] mit Essig-Öl-Dressing [SE, SU / 2, 13] Gemüse-Frühlingsrolle (gefüllt mit Weißkohl, Mungobohnensprossen, Porree, Möhren, Zwiebeln, Paprika) [GG, WZ, EI, SO] mit Sweet-Chili-Dip [EI, SE, ML / 2] gebratene Gemüsenudeln [GG, WZ, SL, SO] Berliner [GG, WZ, EI, ML / 4]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Berliner [GG, WZ, EI, ML / 4]
Mittwoch 15.07.2026	Chinakohlsalat mit Mandarinen in Joghurdressing [ML] Hähnchenschnitzel Cordon Bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse [EI, GG, WZ, ML / 1, 2, 16] mit Rahmsoße [ML] BIO-Reis Frischobst 	Brötchen [GG, WZ, RO, GE] BIO-Frühlingsuppe (Kartoffeln, Erbsen, Möhren und Kohlrabi) Frischobst 		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Frischobst
Donnerstag 16.07.2026	BIO-Erbсен-Möhrengemüse Rinderfrikadelle [EI, SE, GG, WZ] mit Senfsoße [SE, ML] mit Röstiecken Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) [ML] 	BIO-Erbсен-Möhrengemüse Paniertes Gemüseschnitzel [GG, WZ] mit Senfsoße [SE, ML] mit Röstiecken Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) [ML]		Brötchen [GG, WZ, RO, GE] Salatbuffet [EI, GG, WZ, ML, SE / 4, 12, 2, 7] Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) [ML]
Freitag 17.07.2026	Mischsalat (Eisbergsalat mit diverser Gemüse) mit Cocktaildressing [SU, SE, EI / 2, 13] Nudelaufguss mit BIO-Vollkorn- Penne, Geflügelstreifen, roten Linsen, Zucchini, Aubergine und Staudensellerie [GG, WZ, SL, ML / 1, 2, 16] Frischobst 	Mischsalat (Eisbergsalat mit diverser Gemüse) mit Cocktaildressing [SU, SE, EI / 2, 13] 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