

**Drei Köche GmbH**, Bennostraße 2 in 13053 Berlin, Telefon: (030) 99 27 33 2-0, Fax:  
(030) 99 27 33 22-0, E-Mail: kundenservice@drei-koeche.de, Web: www.drei-koeche.de

840

# Speiseplan Juni 2018

Tag	Datum	Fit & Fun Zusatz	Allergene	Komponenten	Menü 1 aus der Region nach DGE Standard	Allergene	Komponenten	Menü 2 aus der ganzen Welt immer vegetarisch	Allergene	Komponenten
<b>Internationaler Kindertag</b>										
Freitag	01.	Banane		V	Milchreis Apfelmus Zimt & Zucker Tagesuppe	a g	V			
Montag	04.	Joghurt mit Früchten	g	V	Gemüse-Köttbullar Paprikasoße Kartoffelpüree	a g c	V			
Dienstag	05.	Vanillepudding	g	V	Rinderbolognese Spaghetti	a R	V B	Sojabolognese Spaghetti	a f	V B
Mittwoch	06.	Himbeerjoghurt	g	V	Veggie-Bällchen Champignonsoße Wildreismischung	a g f	V			
Donnerstag	07.	Wassermelone		V	Cannelloni, überbacken mit Ricotta-/Spinatfüllung Tomaten-Rucola-Soße	a g	V			
Freitag	08.	Stracciatellaquark	g	V	Seelachssticks in Backteig Remouladensoße Salzkartoffeln	a d F	V B	Möhrenknusperstick Remouladensoße Salzkartoffeln	a c g	V B
Montag	11.	Obst & Gemüse		V	Gemüsefrikadelle Rahmchampignons Kräuterbulgur	a g	V			
Dienstag	12.	Obst & Gemüse		V	Chicken-Nuggets Ketchupsoße Gemüse-Kartoffel-Salat	a G	V B	Veggi- Nuggets Ketchupsoße Gemüse-Kartoffel-Salat	a j	V B
Mittwoch	13.	frische Ananas		V	Rührei mit Schnittlauch Spinat Kartoffelpüree	c g	V B			
Donnerstag	14.	Frischer Obstsalat		V	Geflügel-Gyros Tzatziki Reis	a G	V B	Vegetarisches-Gyros Tzatziki Reis	a g	V B
Freitag	15.	Kiwi		V	Heringshappen in Joghurt-Sahne-Soße Salzkartoffeln	c d g F	V B	Blumenkohl helle Soße Salzkartoffeln	c	V B

Tag	Datum	Fit & Fun Zusatz	Allergene	Komponenten	Menü 1 aus der Region nach DGE Standard	Allergene	Komponenten	Menü 2 aus der ganzen Welt immer vegetarisch	Allergene	Komponenten
<b>in der Woche vom 18. bis 22. Juni</b>										
Montag	18.	Mangoquark	g	V	Pasta Tricolore Napolisoße		V B		a	V B
Dienstag	19.	Obst & Gemüse		V	Geflügelbratwurst Bratensoße Beelitzer Spargelstücke Salzkartoffeln	a 8 j G	V B	Veg. Bratwurst Bratensoße Beelitzer Spargelstücke Salzkartoffeln	a 8 j	V B
Mittwoch	20.	Schokopudding	g	V	Hefeklöße Erdbeersoße Tagessuppe	a c g	V			
Donnerstag	21.	Obst & Gemüse		V	Falafel Joghurt-Minze-Dip Bulgur	a f	V		g c	V
Freitag	22.	Joghurt mit Honig	g	V	Fischstäbchen Kräutersoße Kartoffelpüree	a d F	V B	Gemüsestäbchen Kräutersoße Kartoffelpüree	a d	V B
Montag	25.	Rote Grütze		V	Tomatenfruchtsoße Schmetterlingsnudeln Mozzarella, geraspelt	a	V B			
Dienstag	26.	Grießpudding	a g	V	Rindergeschnetzeltes grüne Bohnen Knödelscheiben	a g R	V B	Sojageschnetzeltes grüne Bohnen Knödelscheiben	a g f	V B
Mittwoch	27.	Gurkensticks		V	Kräuterquark Salzkartoffeln	g	V B			
Donnerstag	28.	Obst & Gemüse		V	Hähnchenschenkel Geflügelsoße Rotkohl Salzkartoffeln	G	V B	Veg. Schnitzel Bratensoße Rotkohl Salzkartoffeln	a g	V B
Freitag	29.	frische Erdbeeren		V	Kartoffeltaschen Pilz-Rahmsoße Laugenbrötchen	a g	V			

Änderungen im Speiseplan vorbehalten!				= DGE		= BIO DE-ÖKO-044		= vegan		
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe				Allergen-Kennzeichnung				Lebensmittelinhaltsstoffe		BIO
1	mit Farbstoff	8	mit Phosphat	a	glutenhaltige Getreide (-Erzeugnisse)	h	Schalenfrüchte	R	Rindfleisch	RB
2	mit Konservierungsstoff	9	mit Süßungsmitteln	b	Krebstiere (-Erzeugnisse)	i	Sellerie (-Erzeugnisse)	S	Schweinefleisch	SB
3	mit Antioxidationsmittel	10	enthält eine Phenylalaninquelle	c	Eier (-Erzeugnisse)	j	Senf (-Erzeugnisse)	G	Geflügel	GB
4	mit Geschmacksverstärker	11	mit Zuckerarten und Süßungsmitteln	d	Fisch (-Erzeugnisse)	k	Sesam (-Erzeugnisse)	F	Fisch	FB
5	geschwefelt	12	mit Zuckeraustauschstoffen	r	Erdnüsse (-Erzeugnisse)	l	Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg /kg/l	V	vegetarisch	VB
6	geschwärzt	13	mit Chinin	f	Soja (-Erzeugnisse)	m	Lupinen (-Erzeugnisse)	A	Alkohol	
7	gewachst	14	mit Koffein	g	Milch (- Erzeugnisse, einschließlich Laktose)	n	Weichtiere (-Erzeugnisse)			

EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln