

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 Sommerferien 2019

Änderungen vorbehalten!

Tag	Datum	freie Wahl Fit & Fun Zusatz <small>solange der Vorrat reicht</small>	Allergene Komponenten	MENÜ: 1 BÄRENHUNGER Das Beste aus der Region nach DGE- Qualitätsstandard	Allergene Komponenten	MENÜ: 1 BÄRENHUNGER Das Beste aus der Region nach DGE- Qualitätsstandard	Allergene Komponenten	Tag	Datum	freie Wahl Fit & Fun Zusatz <small>solange der Vorrat reicht</small>	Allergene Komponenten	MENÜ: 1 BÄRENHUNGER Das Beste aus der Region nach DGE- Qualitätsstandard	Allergene Komponenten	MENÜ: 1 BÄRENHUNGER Das Beste aus der Region nach DGE- Qualitätsstandard	Allergene Komponenten
Donnerstag	20.	Cherrytomaten	V	Hühnersuppe Wurzelgemüse Muschelnudeln	a i G	Gemüsesuppe mit Valess®(vegetarischer Fleischersatz aus Milch) Muschelnudeln Vollkornbrot	a au ca i a V	Montag	15.	Stracciatellaquark	g V	Falafelbällchen Ananas-Papaya-Dip Gemüse-Couscous	a a g a V		
Freitag	21.	Gurkensalat	V	Veg. Spätzlepfanne (Champignons, Brokkoli) Frischkäse-Kräuter-Soße			a c g V a g V	Dienstag	16.			Kaltverpflegung			
Montag	24.	Vanillepudding	g V	Tomatenfruchtsoße Schmetterlingsnudeln geriebener Käse			a V a V g V	Mittwoch	17.	Zwetschge (Pflaume)	V	Gemüsedino Balkansoße Bulgur	a c g V a g V a V		
Dienstag	25.			Kaltverpflegung				Donnerstag	18.			Kaltverpflegung			
Mittwoch	26.	Quark mit Honig	g V	Milchreis Apfelmus Tagessuppe			g V V a g V	Freitag	19.	Gurkensalat	V	Tortellini (Ricotta/Spinat) Tomaten-Kräuter-Soße	a c g V a V		
Donnerstag	27.			Kaltverpflegung				Montag	22.	Bunter Gemüsesalat	V	Kräuterquark Salzkartoffeln	g V V V		
Freitag	28.	Gurkensalat	V	Paniertes Fischfilet Remouladensoße Nudel-Gemüse-Salat	a d F c g V a c g V	Veg. Knusperchnitzel Remouladensoße Nudel-Gemüse-Salat	a c g i V V V	Dienstag	23.			Kaltverpflegung			
Montag	01.	Birnenkompott	V	Knuspernuggets Tomatendip Gemüsebulgur			a c V a j V c V	Mittwoch	24.	Kohlrabi	V	Eierpfannkuchen Apfelmus Tagessüppchen	a c g V V a g V		
Dienstag	02.	Buttermilchdessert	g V	Geflügelbulette Bratensoße Blumenkohl Stampfkartoffeln	a c G a V V g V	Gemüsebulette Bratensoße Blumenkohl Stampfkartoffeln	a c V a V V g V	Donnerstag	25.			Kaltverpflegung			
Mittwoch	03.	Weißkrautsalat	V	Rote Pesto-Sahnesoße Makkaroni			a g V a V	Freitag	26.	Tomatensalat	V	Seelachsfilet, paniert Remouladensoße Pellkartoffelsalat	a d F c g V c g V	Veg. Bratling Remouladensoße Pellkartoffelsalat	a d V c g V c g V
Donnerstag	04.	Ananas	V	Hähnchengeschnetzeltes Paprika-Mais-Gemüse Reis	a n G V a V	Veg. Geschnetzeltes Paprika-Mais-Gemüse Reis	a n V n V a V	Montag	29.	Paprikasticks	V	Gemüse-Mango-Curry Fladenbrot	a g V a V		
Freitag	05.	Apfel-Kohlrabi-Salat	V	Fischstäbchen Honig-Senf-Soße Kartoffelpüree	a d F a g V g V	Gemüsestäbchen Honig-Senf-Soße Kartoffelpüree	a d V a g V g V	Dienstag	30.			Kaltverpflegung			
Montag	08.	Birnenkompott	V	Gebratene Nudeln mit Gemüse süß-saure Soße Röstzwiebeln			a V a V a V	Mittwoch	31.	Möhrensticks	V	Käsespätzle Kräutersoße Röstzwiebel	a c g V a g V a V		
Dienstag	09.			Kaltverpflegung				Donnerstag	01.			Kaltverpflegung			
Mittwoch	10.	Weißkrautsalat	V	Kartoffelpuffer Apfelmus Tagessüppchen			a c V V a g V	Freitag	02.	Tomatensalat	V	Veg. Geschnetzeltes Zuckermais Zartweizen	a d c f a V	V V V	
Donnerstag	11.			Kaltverpflegung											
Freitag	12.	Apfel-Kohlrabi-Salat	V	Backfisch Kräuterdip Nudel-Gemüse-Salat	a d F n V a c g V	Veg. Bratling Kräuterdip Nudel-Gemüse-Salat	a d V n V a c g V								

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe				Allergen-Kennzeichnung				Lebensmittelinhaltsstoffe		BIO
1 mit Farbstoff	7 gewachst	a Weizen glutenhaltige Getreide (-Ergänze)	c Eier (-Ergänze)	i Sellerie (-Ergänze)	R Rindfleisch	RB				
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat	ab Roggen	d Fisch (-Ergänze)	j Senf (-Ergänze)	S Schweinefleisch	SB				
3 mit Antioxidationsmittel	13 mit Chinin	ac Gerste	r Erdnüsse (-Ergänze)	k Sesam (-Ergänze)	G Geflügel	GB				
5 geschwefelt	14 mit Koffein	ad Hafer	f Soja (-Ergänze)	l Schwefelioxid und Sulfite >10 mg/kg	F Fisch	FB				
6 geschwärzt	12 mit Zuckeraustauschstoffen	ae Dinkel	g Milch (-Ergänze, einschließlich Laktose)	m Lupinen (-Ergänze)	V vegetarisch	VB				
= DGE	= BIO DE-ÖKO-044	EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslassenden Bestandteilen enthalten				vegan				