



kochen selbst
natürlich
frisch

zeitgemäße Kita- und
Schulverpflegung für Berlin und
Brandenburg



DE-ÖKO-044

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 Oktober 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: 2 KOHLDAMPF Die vegetarische und manchmal vegane Weltreise	Allergene Komponenten	
Dienstag	01.	Obst & Gemüse	V	Eierragout mit Erbsen und Möhren	a c g V	Kartoffelpüree	g VB	
Mittwoch	02.	Obst & Gemüse	g V	Geflügelwurstgulasch	a 8 G	Veg. Gulasch	a 8 V	
				Makkaroni	a V	Makkaroni	a V	
Donnerstag	03.	Feiertag						
Freitag	04.	Banane	V	Mischgemüseintopf	a V	Brot	a V	
Montag	07.	Kirsch-kompott	V	Tomatensoße "Napoli-Art"	a V	Penne	a V	
Dienstag	08.	Feiertag						
Mittwoch	09.	Eisberg-salat	V	Vegetarisches Schnitzel	a ad c g V	Gemüselasagne	a i V	
				Rahmspitzkohl	a g V	mit heller Soße	a V	
				Petersilienkartoffeln	V			
Donnerstag	10.	Feiertag						
Freitag	11.	Bohnen-salat	V	Veg. Gemüseknudeln	a c g V	Paprikasoße	V	
				Reis	V			
Montag	14.	Pflaume	V	Gnocchi	a c g V	buntes Gemüse	V	
				Rucola-Sahne-Soße	a g V			
Dienstag	15.	Feiertag						
Mittwoch	16.	Ananas	V	Gemüse-Käse-Soße	a g V	Spiralnudeln	a V	
Donnerstag	17.	Feiertag						
Freitag	18.	Rote Bete-Salat	V	Nudel-Brokkoli-Auflauf	a g c V	Sahnesoße	ag V	

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: 2 KOHLDAMPF Die vegetarische und manchmal vegane Weltreise	Allergene Komponenten
Montag	21.	Obst & Gemüse	V	Hefeklöße	a c g V	Blaubeersoße	V
				Tagessuppe	a g V		
Dienstag	22.	Heidelbeer-joghurt	g V	Rindergeschnetzeltes	a g R	Veg. Geschnetzeltes	a g R
				Bohngemüse	VB	Bohngemüse	VB
				Kartoffelpüree	g VB	Kartoffelpüree	g VB
Mittwoch	23.	Obst & Gemüse	V	Kräuterquark	g VB	Salzkartoffeln	VB
Donnerstag	24.	Obst & Gemüse	V	Hähnchenkeule	G	Gemüseschnitzel	V
				Geflügelsoße	a g V	Geflügelsoße	a g V
				Rotkohl	VB	Rotkohl	VB
				Petersilienkartoffeln	VB	Petersilienkartoffeln	VB
Freitag	25.	Gurkensalat	V	Fischnuggets	a d g F	Veg. Köttbullar	a d g F
				Dillsoße	a g V	Dillsoße	a g V
				Reis "Risi Bisi"	VB	Reis "Risi Bisi"	VB
Montag	28.	Obst & Gemüse	V	Tomatensoße mit Gemüse	a V	Schmetterlingsnudeln	a VB
				Mozzarella, gerieben	a V		
Dienstag	29.	Obst & Gemüse	g V	Hackbraten	a c G	Kürbis-Falafel	a c V
				Bratensoße	a i V	Bratensoße	a i V
				Mischgemüse	VB	Mischgemüse	VB
				Salzkartoffeln	VB	Salzkartoffeln	VB
Mittwoch	30.	Obst & Gemüse	V	Milchreis	g VB	Apfelkompott	V
				Tagessuppe	a g V		
Donnerstag	31.	Wackel-pudding	V	Gemüse-Halloween-Dino	a c g V	feurige Currysoße	a g V
				glibbrigen Kartoffelbrei	g V		



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