



kochen selbst  
natürlich  
frisch

zeitgemäße Kita- und  
Schulverpflegung für Berlin und  
Brandenburg



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 2020

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ: 1 BÄRENHUNGER Nach DGE-Qualitätsstandard, Das Beste aus der Region nach		Fit & Fun Der Zusatz zu Menü 1 oder Menü 2		VEGETARISCH vegetarisch		MENÜ: 1 BÄRENHUNGER Nach DGE-Qualitätsstandard, Das Beste aus der Region nach		Fit & Fun Der Zusatz zu Menü 1 oder Menü 2		VEGETARISCH	
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten
Donnerstag	01.	a	RB	g	V	a g	V	a	VB				
Freitag	02.	a d	F			a ad	V						
Montag	05.	a c g	V										
Dienstag	06.	a c f	VB	g	V								
Mittwoch	07.	a g	VB										
Donnerstag	08.	a ad	V	g	V								
Freitag	09.	a d	F			a g	V						
Montag	12.	a	VB										
Dienstag	13.	a c	G	g	V	a f	V						
Mittwoch	14.	a ad	V										
Donnerstag	15.	a g	RB	g	VB	a f g	V						
Freitag	16.	a g d	F			a g	V						

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	Allergen-Kennzeichnung				Lebensmittelinhaltsstoffe	BIO
1 mit Farbstoff	a Weizen (glutenhaltige Getreide(-Erzeugnisse))	c Eier (-Erzeugnisse)	i Sellerie (-Erzeugnisse)		R Rindfleisch	RB
2 mit Konservierungsstoff	ab Roggen	d Fisch (-Erzeugnisse)	j Senf (-Erzeugnisse)		S Schweinefleisch	SB
3 mit Antioxidationsmittel	ac Gerste	r Erdnüsse (-Erzeugnisse)	k Sesam (-Erzeugnisse)		G Geflügel	GB
5 geschwefelt	ad Hafer	f Soja (-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg/l		F Fisch	FB
6 geschwärzt	ae Dinkel	g Milch (-Erzeugnisse, einschließlich Laktose)	m Lupinen (-Erzeugnisse)		V vegetarisch	VB
7 gewachst	af Kamut				vegan	VB
8 mit Phosphat						

grüne Schrift = BIO DE-ÖKO-044  
EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilen enthalten