



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 September 2021

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ: 1 BÄRENHUNGER Nach DGE-Qualitätsstandard, Das Beste aus der Region nach		MENÜ: 2 KOHLDAMPF Nach DGE-Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise		Allergene	Komponenten
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten		
Mittwoch	01.	Blumenkohl / Möhren Soße "Hollandaise"-Art Kartoffeln	VB V VB	Banane Gemüse	VB VB		
Donnerstag	02.	Rinderhackfleisch- Sahnesoße (Rinderhack, Gemüse, Tomate) Spaghetti geriebener Käse	a g i RB a VB g VB	Quark mit Honig Gemüse	g VB VB VB	Grünkern- Sahnesoße (Grünkern, Gemüse, Tomate) Spaghetti geriebener Käse	a g i VB a VB g VB
Freitag	03.	Ratatouille-Pfanne (Zucchini, Aubergine, Zwiebel, Tomate, Paprika) Ofen-Sahne-Kartoffeln	a V a g VB	Möhrensalat Sonnenblumen- kerne	V V		
Montag	06.	Tomaten-Basilikum- Soße Vollkornspiralen	a VB a VB	Zwetschgen Gemüse	VB VB		
Dienstag	07.	Geflügelbulette Schmorkohl Stampfkartoffeln	a c G a V g VB	Schokoladen- pudding Gemüse	g VB VB	Gemüsebulette Schmorkohl Stampfkartoffeln	a c g i V a V g VB
Mittwoch	08.	Gemüseragout (Erbse, Möhre) mit gekochtem Ei Salzkartoffeln	a c g j VB c V VB	Kiwi Gemüse	VB VB		
Donnerstag	09.	Gebackenes Kartoffel-Blumenkohl-Gratin (Kartoffel, Blumenkohl, Karotte, mit Käse überbacken) Frischkäse-Bärlauch-Dip	a c g VB g V	Blaubeer-Quark- Dessert Gemüse	g VB VB		
Freitag	10.	Wildlachsfilet Kräuterrahmsauce Süßkartoffelstampf	a d F a g V g VB	Gurkensalat Sonnenblumen- kerne	V V	Fisch vom Feld® (Gemüsebratling) Kräuterrahmsauce Süßkartoffelstampf	a V a g V g VB
Montag	13.	Kartoffelsuppe (Kartoffel, Möhre, Sellerie, Porree) Vollkornbrot	a i VB a ab VB	Apfel Gemüse	VB V		
Dienstag	14.	Kartoffel-Gemüse- Pfanne "Western"-Art (Kartoffel, Kidneybohne, grüne Bohne, Mais, Tomate) rustikales Steinofenbaguette	a i VB a ab VB	Mangojoghurt Gemüse	g VB VB		
Mittwoch	15.	Kaiserschmarrn Vanillesoße Süßkartoffelcreme- süppchen	a c g VB g VB a g V	Pflaume Gemüse	VB VB		
Donnerstag	16.	Hähnchenbrust Mischgemüse (Erbse, Möhre) Bratensoße Reis	G VB a V VB	Vanillepudding Gemüse	g VB VB	Räuchertofusteak Mischgemüse (Erbse, Möhre) Bratensoße Reis	f VB a V VB
Freitag	17.	Linseneintopf mit Kartoffel, Karotte, Sellerie, Lauch Vollkornbrot mit Sonnenblum	a i VB a ab VB	Rote Bete-Apfel- Salat Sonnenblumen- kerne	V V		

Tag	Datum	MENÜ: 1 BÄRENHUNGER Nach DGE-Qualitätsstandard, Das Beste aus der Region nach		MENÜ: 2 KOHLDAMPF Nach DGE-Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise		Allergene	Komponenten
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten		
Montag	20.	Florentiner Soße (Spinatsoße, Cherrytomate) Vollkornspiralen	a g VB a VB	Birne Gemüse	VB VB		
Dienstag	21.	Pusztballchen (Geflügelhackballchen) in Tomaten-Ragout mit Käse gratiniert Reis	a c g G g VB VB	Milchreis Gemüse	g VB VB	Tofu-Tomaten- Ragout mit Käse gratiniert Reis	a c f g V g VB VB
Mittwoch	22.	Eieromelette Blumenkohl-Rahmsauce Salzkartoffeln	c g V a g VB VB	Tagesobst Gemüse	VB VB		
Donnerstag	23.	Champignon-Paprika- Pfanne Aioli-Dip Backkartoffeln	a g V g c V VB	Fruchtquark Gemüse	g VB VB		
Freitag	24.	Fischnuggets Honig-Balsamico-Soße Fingermöhren Kartoffel-Käse-Püree	a d F a g V VB g VB	Kohlrabi-Salat Sonnenblumen- kerne	VB V	Gemüsenuggets Honig-Balsamico-Soße Fingermöhren Kartoffel-Käse-Püree	a c g V a g V g VB VB
Montag	27.	Gemüseintopf "Pichelsteiner"-Art Kartoffel, Karotte, grüne Bohne, Weißkohl, Wirsing, Porree, Sellerie, Zwiebel Baguette	a i VB a ab VB	Apfel Gemüse	VB VB		
Dienstag	28.	Falafelbällchen Ajvar-Dip Gemüsebulgur	a V a V a VB	Erdbeerjoghurt Gemüse	g VB VB		
Mittwoch	29.	Curry-Ofenkartoffeln Kräuterquark Gurkensticks	a VB a g VB VB	Honigmelone Gemüse	VB VB		
Donnerstag	30.	Mexikanischer Bohneneintopf (rote Bohne, grüne Bohne, weiße Bohne, Wurzelgemüse, Kartoffel, Tomate) Fladenbrot	a i VB a k VB	Kirschjoghurt Gemüse	g VB VB		

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