



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 2021

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ: 1 BÄRENHUNGER Nach DGE- Qualitätsstandard, Das Beste aus der Region nach	Allergene	Komponenten	Fit & Fun Der Zusatz zu Menü 1 oder Menü 2	Allergene	Komponenten	VEGETARISCH	Allergene	Komponenten	Tag	Datum	MENÜ: 1 BÄRENHUNGER Nach DGE- Qualitätsstandard, Das Beste aus der Region nach	Allergene	Komponenten	Fit & Fun Der Zusatz zu Menü 1 oder Menü 2	Allergene	Komponenten	VEGETARISCH	Allergene	Komponenten		
Freitag	01.	Gemüse- knusperbagel Sour Cream Röstkartoffeln Paprikasticks	a ae	V	Chicoréesalat	V					Montag	18.	Grünkernbolognese (Grünkern, Tomate, Zwiebel, Wurzelgemüse) Vollkornspiralen	a i	VB	Birne	V						
Montag	04.	Paprika-Tomaten- Soße (Tomate, Paprika, Zwiebel, Basilikum, Oregano) Vollkornnudeln	a	VB	Obst des Tages	VB					Dienstag	19.											
Dienstag	05.	Lauch-Käse- Hackfleisch-Eintopf rustikales Baguettebrot	a g	RB	Vanillepudding	g	VB	Lauch-Käse- Grünkern-Eintopf rustikales Baguettebrot	a	VB	Mittwoch	20.	Gemüse-Paella (Reis, Paprika, Tomate, Mais, Bohne, Zwiebel) Joghurt-Dip	a	V	Obst des Tages	VB						
Mittwoch	06.	Pancakes Fruchtsoße Gemüsesüppchen	a c g	VB	Banane	VB					Donnerstag	21.											
Donnerstag	07.	Geflügelgulasch (Hähnchen, Zwiebel, Paprika, Weißkraut, Tomate) Risi Bisi	a	G	Orangenjoghurt	g	VB	Gemüsegulasch mit Tofu (Vales, Zwiebel, Paprika, Weißkraut, Tomate) Risi Bisi	a	VB	Freitag	22.	Romanesco-Käse- Sahnesoße Penne	a g	V	Tomatensalat mit Mozzarella	g	V					
Freitag	08.	Fish (Wildlachs nuggets) & Chips (Kartoffelecken) Remouladensoße Weißkraut-Karotten-Salat	a d	F	Weißkraut-Karotten- Salat	V		Gemüseuggets Chips (Kartoffelecken) Remouladensoße Weißkraut-Karotten-Salat	a g c i	V	Montag	25.	Erbseintopf (gelbe Erbse, Möhre, Sellerie, Lauch, Zwiebel, Kartoffel) Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a i	VB	Obst	VB						
Montag	11.	Süßkartoffel- gulasch mit buntem Gemüse Vollkornbrot mit Kürbiskernen Gouda, gerieben	a g i	VB	Obst	VB					Dienstag	26.	Falafelbällchen Joghurt-Minze-Dip Gemüse-Couscous	a	V	Schokoladen- pudding	g	VB					
Dienstag	12.										Mittwoch	27.	Kaiserschmarrn Apfel-Birnen-Mus Gemüsecremesüppchen	a c g	VB	Honigmelone	VB						
Mittwoch	13.	Vegetarisches Schnitzel Rahmwirsing Petersilienkartoffeln	a a d c g	V	Apfel	VB					Donnerstag	28.	Rinder- Rahmgeschneitzeltes (Rindfleischwürfel, Zwiebel, Champignons, Sahne, grüner Pfeffer) Spätzle	a g	RB	Mango-Joghurt- Dessert	g	VB	Champignon-Rahm- geschneitzeltes (Zwiebel, Champignons, Sahne, grüner Pfeffer) Spätzle	a i g	VB		
Donnerstag	14.										Freitag	29.	Gegrilltes Lachsfilet Spinat-Gorgonzola-Soße Salzkartoffeln	a d	F	Gurkensalat mit Sonnen- blumenkerne	V		Vegetarischer Bratling Spinat-Gorgonzola-Soße Salzkartoffeln	a c g	V		
Freitag	15.	Brokkoli / Blumenkohl Käsesoße Vollkornnudel		V	Rote Bete-Apfel-Salat mit Sonnen- blumenkerne	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			vegane			
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		