



kochen selbst
natürlich
frisch

zeitgemäße Kita- und
Schulverpflegung für Berlin
und Brandenburg



Drei Köche GmbH, Bennisstrasse 2 in 13053 Berlin, Telefon: (030) 99 27 33 2-0, Fax: (030) 99 27 33 22-0, E-Mail: info@drei-koeche.de, Web: www.drei-koeche.de

Speiseplan April 2016

840

Änderungen vorbehalten! Markierungen im Speiseplan: = bio = DGE = vegan

Der Preis für ein Mittagessen beträgt **3,25 €** für Grundschüler / innen und besteht aus:
1 Hauptspeise (Menü A, B, oder C) + 1 Nebenspeise (Fit oder Fun Buffet)

Tag	Datum	Menü A aus der Region	Allergene Komponenten	Menü B ohne Schweinefleisch	Allergene Komponenten	Fit Buffet Allergene Komponenten
Montag	04.	Rucicola-Sahne-Soße geriebener Käse Vollkornspiralen			a g V g V a V	Gurken-salat V
Dienstag	05.	Rindergulasch Rotkohl Knödelscheibe	a R VB a V	Blumenkohl Käsesoße Petersilienkartoffeln	VB a g V VB	Rote Grütze Vanille-soße 1 a g V
Mittwoch	06.	Kräuterquark Salzkartoffeln Gurkensticks			g V VB V	Fit & Fun Buffet
Donnerstag	07.	Chicken-Nuggets süß-saurer Dip Gemüsebulgur	a G a f V a V	Tomatenfruchtsoße Emmentaler, gerieben Spaghetti	a VB g V a VB	Stück Kuchen a c h V
Freitag	08.	Tortellini (Ricotta/Spinat) Käse-Kräuter-Soße			a g V a g V	Pflaumen-kompott a V
Montag	11.	Kaiserschmarrn Vanillesoße			acg V a g V	Möhren-Apfel-Salat V
Dienstag	12.	Käsesoße Röstzwiebeln Bauernspätzle			a g VB a V a c V	Fit & Fun Buffet
Mittwoch	13.	Kräuterrührei Spinat Salzkartoffeln			c g V a g VB VB	Vanille-pudding mit Kirschen 1 g V
Donnerstag	14.	Rinderfrikadelle Bratensoße grüne Bohnen Kartoffelbrei	a c R a V VB g VB	Erbseintopf Körnerbrötchen	i VB a k V	Löffel-bisquit a c g V
Freitag	15.	Gemüse-Nuggets mit Joghurt-Dip Petersilien-Bulgur			a c V g V a V	Schoko-kuss a 1 V

Tag	Datum	Menü A aus der Region	Allergene Komponenten	Menü B ohne Schweinefleisch	Allergene Komponenten	Fit Buffet Allergene Komponenten
Montag	18.	Basilikum-Tomatensoße geriebener Mozzarella Spaghetti			a g V g V a VB	Fit & Fun Buffet
Dienstag	19.	Chicken Chunks Paprikagemüse Curryreis	a G a VB VB	Möhreneintopf Vollkornbrotscheibe	i VB a V	Frucht-joghurt g V
Mittwoch	20.	Spinatbrätling Kartoffelsalat (Essig und Öl)			a c k V VB	Quark mit Früchten g V
Donnerstag	21.	Hähnchen-Streifen Chinagemüse Reis	a G V VB	Weißkohleintopf Mischbrotscheibe	i VB a VB	Fit & Fun Buffet
Freitag	22.	Gemüsefrikadelle Käse-Kräuter-Soße Salzkartoffeln			a c V a g VB VB	Quark mit Honig g V
Montag	25.	Bärlauchsoße bunte Nudeln geriebener Gouda			a g V a V a V	Gebäck a c V
Dienstag	26.	Bratwurst Bratensoße Sauerkraut Kartoffelbrei	8 j G a V VB g VB	Porrée-Kartoffel-Topf Mehrkornbrötchen	i VB a V	Fit & Fun Buffet
Mittwoch	27.	Eierkuchen Apfelmus			a c V a V	Mines-trone i V
Donnerstag	28.	Chili con Carne Nachos / Baguette	a R a V	Möhrenschnitzel Gemüsesoße Salzkartoffeln	a i V a g VB VB	Blatt-salat V
Freitag	29.	Tomatensoße Spaghetti geriebener Käse			a V a VB g V	Obst-salat V

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe							
1 mit Farbstoff	3 mit Antioxidationsmittel	8 mit Phosphat					
Allergen-Kennzeichnung							
a glutenhaltige Getreide (-Erzeugnisse)	c Eier (-Erzeugnisse)	d Fisch (-Erzeugnisse)	e Erdnüsse (-Erzeugnisse)	f Soja (-Erzeugnisse)	g Milch (- Erzeugnisse, einschl. Laktose)		
h Schalenfrüchte	i Sellerie (-Erzeugnisse)	j Senf (-Erzeugnisse)	k Sesam (-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid u. Sulfite >10 mg /kg/l	m Lupinen (-Erzeugnisse)		
Lebensmittelinhaltsstoffe							
F Fisch	G Geflügel	L Lamm	R Rindfleisch	S Schweinefleisch	B = BIO	V vegetarisch	