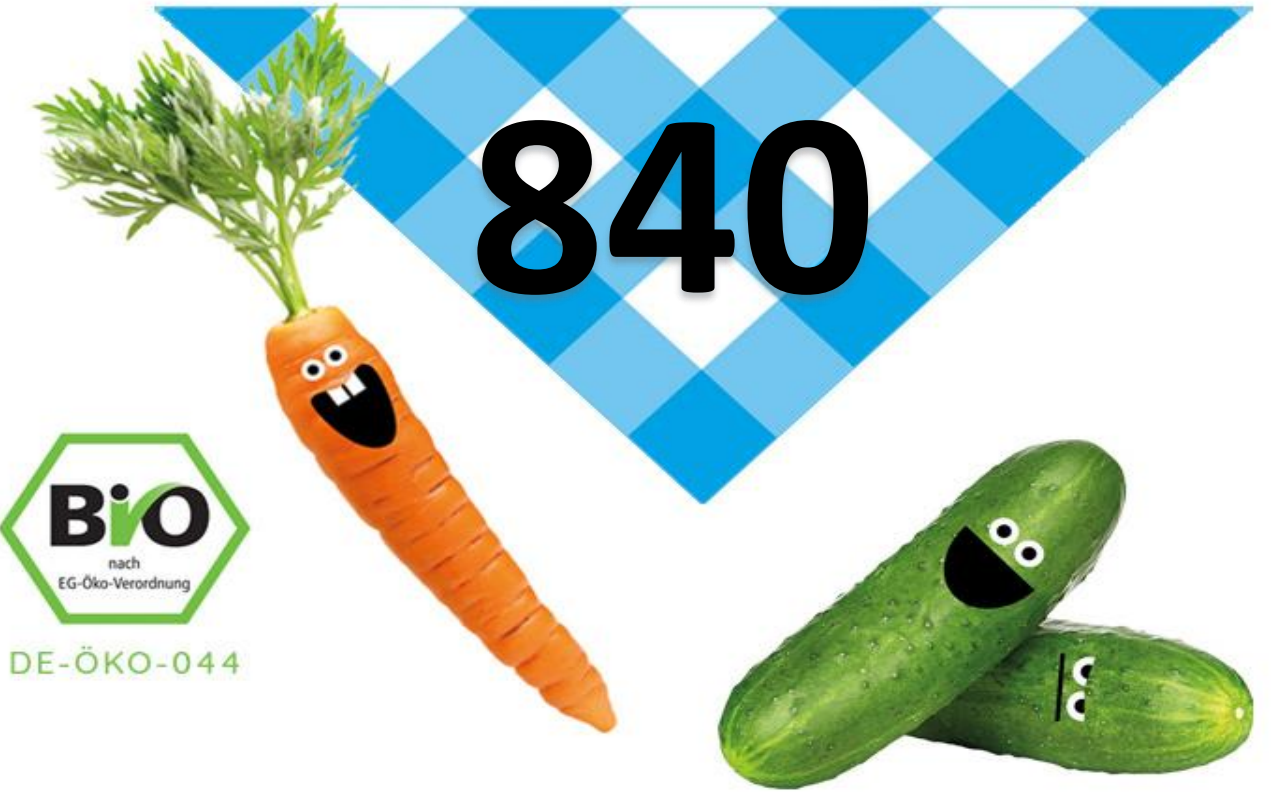


# 3 KÖCHE

Februar 2023

840

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

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum		Allergene Komponenten				Allergene Komponenten			Allergene Komponenten	
Mittwoch	01.	<b>Gemüseragout mit Ei</b> (Leipziger Allerlei, Ei, Sahne) Kartoffelpüree	a c j g	V	Obst des Tages		VB				
Donnerstag	02.	<b>Vollkornpenne-Gemüse-Pfanne</b> (Penne, rote Zwiebel, Mais, Möhrenstreifen, Brokkoli) Bärlauchrahmsauce	a g i	VB	Pfirsichquark	g	VB				
Freitag	03.	<b>Eintopf "Pichelsteiner-Art"</b> (Kartoffel, Weißkohl, Karotte, Sellerie, Lauch) Vollkornbrot	a i	VB	Kohlrabi-Apfel-Salat		VB				
Montag	06.	<b>Rahmspinat-Käse-Soße</b> Penne	a g	VB	Birne		VB				
Dienstag	07.	<b>Geflügelhackfleischbällchen in Puszta-Soße</b> (mit Käse überbacken) Risi Bisi	a g i	G	Vanillepudding	g	VB	Falafelbällchen in Puszta-Soße (mit Käse überbacken) Risi Bisi	a g i	V	VB
Mittwoch	08.	<b>Milchgrieß</b> Waldbeerensoße Gemüsecremesüppchen	a g	VB	Obst des Tages		VB				
Donnerstag	09.	<b>Gnocchetti-Gemüse-Teller</b> (Kartoffelklößchen, Zwiebel, Fingermöhre, Zucchini, Paprika, Mais, Edamamebohne, Olive, Hirtenkäse) Ajvar-Dip	a g	VB	Kirschquark	g	VB				
Freitag	10.	<b>Chili sin Carne (mild)</b> (rote Bohne, Tomate, Zwiebel, Paprika, Mais, Kartoffelwürfel) Mini-Brötchen	a	VB	Weißkraut-Möhren-Salat		V				
Montag	13.	<b>Tomatensoße "Arabiata"-Art</b> (Tomate, Zwiebel, frische Kräuter, Olive) Vollkornmakkaroni Gouda, gerieben	a	VB	Apfel		VB				
Dienstag	14.	<b>Dönerspaghetti</b> (Spaghetti, Hähnchenkebab) Kräuter-Knoblauch-Soße Mixsalat	a	G	Milchreis	g	VB	Veget. Dönerspaghetti (Spaghetti, Sojastreifen) Kräuter-Knoblauch-Soße Mixsalat	a f	V	
Mittwoch	15.	<b>Gekochtes Ei</b> Spinat Salzkartoffeln	c	V	Honigmelone		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	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

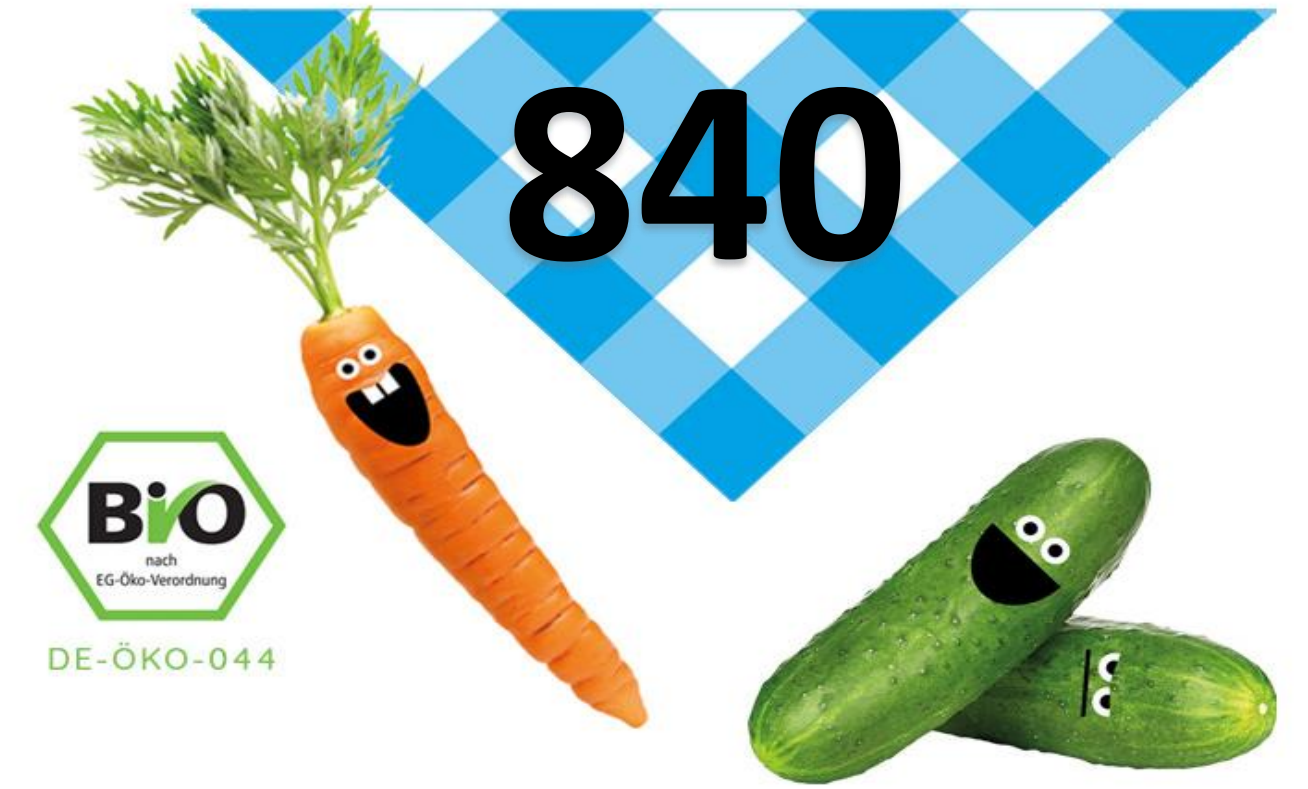


# 3 KÖCHE



Februar 2023


840

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

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
Donnerstag	16.	Rinder-Paprika-Gulasch Knödelscheibe	a RB a c g VB	Zitronenjoghurt	g VB	Tofu-Paprika-Gulasch Knödelscheibe	a f VB a c g VB
Freitag	17.	Seelachs "Müllerin-Art" Spreewälder Soße (helle Soße, Kräuter, Gewürzgurkenstreifen) Kartoffel-Möhren-Stampf	a d F a g V g VB	Gurkensalat Sonnenblumenkerne	V V	Gemüsebratling Spreewälder Soße (helle Soße, Kräuter, Gewürzgurkenstreifen) Kartoffel-Möhren-Stampf	a c g V a g V g VB
Montag	20.	Gemüse-Käse-Soße Spätzle Röstzwiebeln	a g VB a c VB a V	Pflaume	VB		
Dienstag	21.	Kartoffelsuppe "Berliner Art" (Kartoffel, Möhre, Sellerie, Lauch, Zwiebel) mit Geflügelwienener Vollkornbrot mit Kürbiskern	VB a 8 G a VB	Pfannkuchen 	a c g V	Kartoffelsuppe "Berliner Art" (Kartoffel, Möhre, Sellerie, Lauch, Zwiebel) Vollkornbrot mit Kürbiskern	VB a VB
Mittwoch	22.	Pancake Schokosoße Gemüsesüppchen	a c g VB g V a g i V	Banane	VB		
Donnerstag	23.	Rinderhackfleischsoße (Rinderhackfleisch, Tomate, Zwiebel, Karotte, Sellerie, Lauch) Gabelspaghetti Gouda, gerieben	a i RB a VB g VB	Schokoladenpudding 	g VB	Veg. Hackfleischsoße (Linse, Tomate, Zwiebel, Karotte, Sellerie, Lauch) Gabelspaghetti Gouda, gerieben	a i VB a VB g VB
Freitag	24.	Heringshappen Dillkartoffeln	d g F VB	Tomatensalat Sonnenblumenkerne	V V	Gebratene Kohlrabischeibe Remouladensoße Dillkartoffeln	V a c g V VB
Montag	27.	Gemüse-Paella (Vollkornreis, Paprika, Staudensellerie, Karotte, Champignon, Olive, Hirtenkäse) Joghurt-Paprika-Dip	a VB VB g V	Clementine	VB		
Dienstag	28.	Vegetarisches Bigos (Kartoffel, Weißkohl, Sellerie, Karotte, Lauch, Tofu, veg. Fleischwurst) Rustika-Baguette	a i VB a ab VB	Honigjoghurt	g 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	