

August 2023

3 KÖCHE



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	MENÜ: 1 BÄRENHUNGER Nach DGE-Qualitätsstandard, Das Beste aus der Region nach		Allergene Komponenten		MENÜ: 2 KOHLDAMPF Nach DGE-Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise		Allergene Komponenten	
		Fit & Fun Der Zusatz zu Menü 1 oder Menü 2		Allergene Komponenten		Allergene Komponenten			
Dienstag	01.	Panierte Jagdwurstscheibe Tomatensoße Vollkornspiralen	j 8 a a	G VB VB	Schokopudding Gemüse	g VB			
Mittwoch	02.	Hefeklöße Vanillesoße Gemüsecremesüppchen	a c g g a g	VB V V	Obst des Tages Gemüse	 VB			
Donnerstag	03.	Kichererbsen-Dal (Zwiebel, Kichererbse, Möhre, Rosine) Paprikareis	a g	VB VB	Quarkspeise Gemüse	g VB			
Freitag	04.	Überbackener Blumenkohl (Blumenkohl, Béchamel, Gouda) Kartoffel-Erbsen-Püree	a g g	V VB	Möhrensalat Sonnenblumenkerne	g V			
Montag	07.	Spaghetti "Napoli" Nudeln mit Tomatensoße	a a	VB VB	Trauben Gemüse	 VB			
Dienstag	08.	Chicken-Chunks Ketchup-Dip Nudelsalat (Essig/Öl)	a g i a j a i	G V VB	Milchgrieß Gemüse	a g VB			
Mittwoch	09.	Eier-Gemüse-Ragout in Senfsoße Salzkartoffeln	a c g	V VB	Apfel Gemüse	 VB			
Donnerstag	10.	Flammkuchen "Hot Dog-Style" (Pizzateig, Rostzwiebel, Frühlingzwiebel, Geflügelwienersaure Gurke Ketchup-Schmand) bunter Salat mit Joghurt-Dressing	a c g 8 g	G V	Fruchtjoghurt Gemüse	g VB			
Freitag	11.	Backfisch Remouladensoße Dillkartoffeln	a d c g	F V VB	Rote Bete-Salat Sonnenblumenkerne	 V			
Montag	14.	Linguine Käse-Sahne-Soße	a a g	VB V	Melone Gemüse	 VB			
Dienstag	15.	Sweet-Corn-Soup (Maissuppe mit Zwiebel, Mais, Paprika, Kartoffel) Tortilla-Chips	a g a	VB VB	Vanillepudding Gemüse	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 Konservierungsmittel	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	EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilen enthalten				grüne Schrift = BIO DE-ÖKO-044		

3 KÖCHE

August 2023



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	MENÜ: 1 BÄRENHUNGER <small>Nach DGE-Qualitätsstandard, Das Beste aus der Region nach</small>		Fit & Fun <small>Der Zusatz zu Menü 1 oder Menü 2</small>		MENÜ: 2 KOHLDAMPF <small>Nach DGE-Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise</small>	
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten
Mittwoch	16.	Milchreis Zucker und Zimt Gemüsesüppchen	g VB V a g V	Birne Gemüse	VB VB		
Donnerstag	17.	Gemüse-Rindergulasch (Brokkoli, Blumenkohl, Rustika; Zwiebel) Backkartoffeln	a RB VB	Erdbeeryoghurt Gemüse	g VB VB		
Freitag	18.	Fischstäbchen Letschosoße Reis	a d F a V VB	Grüne Bohnensalat Sonnenblumenkerne	VB V		
Montag	21.	Kaisergemüseintopf (Brokkoli, Blumenkohl, Möhre, Kartoffel) Vollkornbrot	a VB a ad VB	Pfirsich Gemüse	VB VB		
Dienstag	22.	Thail. Hähnchen-Kokos-Topf nach "Tom Kha Gai"-Art (Hähnchen, Zwiebel, Zitronengras, Pilze, Paprika) Reis	a g i G VB	Schokoladenpudding Gemüse	g VB VB		
Mittwoch	23.	Kartoffelgratin (Kartoffelscheibe, gek .Ei, Zwiebel, Balkangemüse) Spinat-Sahne-Soße	a c g V a g V	Banane Gemüse	VB VB		
Donnerstag	24.	Soße "Bolognese-Art" Gabelspaghetti Gouda, gerieben	a i RB a ab VB g VB	Quarkcreme mit Früchten Gemüse	g VB VB		
Freitag	25.	Kabeljau in Dillsoße (Zwiebel, Kaisergemüse, Pastinake) Kartoffel-Möhren-Püree	a d g F g VB	Weißkraut-Karotten-Salat Sonnenblumenkerne	g VB		
Montag	28.	Tomatensoße bunte Nudeln (Tricolore) geriebener Gouda	a VB a VB g VB	Wassermelone Gemüse	VB VB		
Dienstag	29.	Chili con Carne (mit Rindfleischwürfel, Zwiebel, Paprika, Bohne) Vollkornbrot	a g i RB a ad VB	Milchreis Gemüse	g VB VB	Bunter Gemüse-Tofu- Vollkornspätzle-Auflauf (Mais, Erbse, Kirschtomate, Käsesoße)	a c g i VB
Mittwoch	30.	Gemüsefrikassée (Brokkoli, Blumenkohl, Möhre, grüne Bohne) Reis	a g VB VB	Aprikose Gemüse	VB VB	Spinatlasagne Kürbis-Gemüse-Soße	a g VB a g VB
Donnerstag	31.	Paniertes Hühnchen nach "Backhendl"-Art Kartoffel-Gurken-Salat Ketchup-Dip	a G VB a j V	Pfirsichquark Gemüse	g VB VB	Gebackene Apfelringe Vanillesoße Blumenkohl-Creme-Süppchen	a V a g VB 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 Konservierungsmittel	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	