

3 KÖCHE

September 2023

352



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

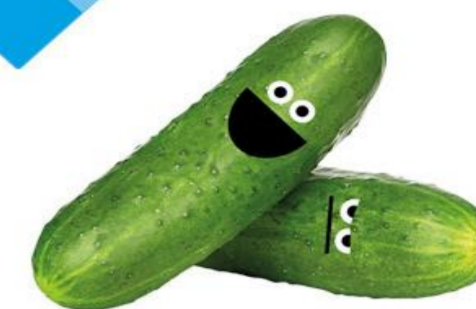
Tag	Datum	MENÜ: 1 BÄRENHUNGER Nach DGE-Qualitätsstandard, Das Beste aus der Region nach		Fit & Fun Der Zusatz zu Menü 1 oder Menü 2		MENÜ: 2 KOHLDAMPF Nach DGE-Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise	
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten
Freitag	01.	Fruchtiges Fischcurry (Seelachs, Zwiebel, Lauch, Apfel) Reis	a d g F VB	Fitness-Salat Sonnenblumenkerne	a g V V	Gnocchi-Gemüse-Pfanne (Zwiebel, Champignon, Zucchini, Kirschtomate, Sojasoße) Aioli-Dip	a c g f V g V
Montag	04.	Kartoffelsuppe (Wurzelgemüse, Kartoffel, Zwiebel) Baguette	g i VB a ad VB	Pflaume	VB	Brokkoli / Blumenkohl in Sahnesoße Graupenrisotto	a g VB a g VB
Dienstag	05.	Dönerteller (Geflügelkebab, Zwiebel, Salatmix) Kräuter-Dip Vollkornreis	a G g V VB	Schokopudding	g VB	Vollkorn-Kürbis-Lasagne (Zwiebel, Hokkaidokürbis, Tomate)	a c g V
Mittwoch	06.	Gekochtes Ei Senfsoße mit Gemüsetreifen Salzkartoffeln	c V a g j V VB	Wassermelone	VB	Veg. Ragout "Ungarische Art" (Vales, Zwiebel, Paprika) Spiralnudeln	a ad c V a VB
Donnerstag	07.	Gemüse-Rindergulasch (Zwiebel, Möhre, Erbse) Knödelscheibe	a g i RB a c g VB	Apfel-Birnen Quark	g VB	Gemüse-Curry-Sesam-Reis (Zwiebel, Ingwer, Brokkoli, Kidneybohnen) Kürbis-Sahne-Soße	a g i VB a g V
Freitag	08.	Backfisch Dill-Butter-Soße Fingermöhren Salzkartoffeln	a d F a g VB VB VB	Kohlrabisalat Sonnenblumenkerne	V V	Karotten-Knusperstick Balkangemüserahmssoße Tomatenbulgur	a V a g VB a VB
Montag	11.	Nudeln Tomatensoße	a VB a VB	Obst des Tages	VB	Veg. Bauernpfanne (Zwiebel, Brokkoli, Stangenbohne, Kartoffel) Kräutersoße	a VB a g V
Dienstag	12.	Hähnchenbruststreifen Spinat-Käse-Soße Röstkartoffeln	G a g VB VB	Joghurt mit Honig	g VB	Griechische Kartoffeln mit Hirtenkäse und mediterranem Gemüse Tzatziki	a g VB g VB
Mittwoch	13.	Pancakes Vanillesoße Gemüsesüppchen	a c g VB a g V a g V	Weintrauben, rot	VB	Veg. Köttbullar Preiselbeerrahmssoße Kartoffelpüree	a V a g V g VB
Donnerstag	14.	Wurstgulasch vom Schwein (Jagdwurstwürfel, Zwiebel, Tomate) Spirelli Gouda, gerieben	a S S a VB g VB	Milchreis	g VB	Gorgonzola-Spinat-Soße Gnocchi	a g VB a c g VB
Freitag	15.	Gedünsteter Seelachs Kräutersoße Kartoffel-Erbsen-Püree	d F a g V g VB	Möhrensalat Sonnenblumenkerne	V V	Grüne Erbseneintopf (Kartoffel, Zwiebel, Wurzelgemüse) Vollkornbrot	a i VB a ab 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

3 KÖCHE

September 2023



352




zeitgemäße Kita- und Schulpflege 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		Fit & Fun Der Zusatz zu Menü 1 oder Menü 2		MENÜ: 2 KOHLDAMPF Nach DGE-Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise	
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten
Montag	18.	Kräuterquark Salzkartoffeln Gurkensticks	g VB VB VB	Birne	VB	Veg. Bigos (veg. Jagdwurst, Tofu, Weißkohl, Karotte, Kartoffel) Vollkornbrot	a f g i V a ab VB
Dienstag	19.	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch Tomatensoße Gemüse-Vollkonreis	a G a VB VB	Mandarinenquark	g VB	Taco-Pasta (Vollkornspaghetti, Mais, rote Zwiebel, schwarze Bohne, Frühlinaszwiebel) Tomatensalat	a V V
Mittwoch	20.	Rührei Rahmgemüse (Möhren und Erbsen) Salzkartoffeln	c g V a g V VB	Zwetschgen	VB	Kartoffel-Spitzkohl-Curry (Spitzkohl, Kartoffel, Möhre, Kokos, Soja) Joghurt-Dip Fladenbrot	a g i V g VB a k VB
Donnerstag	21.	Züricher Geschnetzeltes (Rindfleischstreifen, Zwiebel, Pfifferlinge) Vollkornspätzle 	a g RB a c g VB	Grießpudding	a g VB	"Tessiner" Minestrone (Möhre, Lauch, Stangensellerie, Tomate, Bohne, Reis)  Vollkorn-Bauernbrot	a i VB a ab VB
Freitag	22.	Heringshappen Dillkartoffeln	d c g F VB	Rotkrautsalat Sonnenblumenkerne	V V	Ofengemüse-Kichererbsen-Pfanne (Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel, Tomate, Honig) Joghurt-Dip Bulgur	a i g VB g VB a VB
Montag	25.	Vollkornnudeln Gemüsecremesoße	a VB a g VB	Obst des Tages	VB	Sweet Chili-Tofu Asia-Gemüse Vollkornreis	a f g V f V VB
Dienstag	26.	Hähnchen-Pfeffer-Topf (Zwiebel, grüner Pfeffer, Champignon, Sahne, Mozzarella) Reis	a g G VB	Vanillepudding	g VB	Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf (Ei, Zwiebel, Rosenkohl, Kartoffeln) Buttersoße	a c g VB a g V
Mittwoch	27.	Milchreis Beerenfruchtsoße Süßkartoffelsüppchen	g VB VB a g V	Apfel	VB	Deftiger Paprikaeintopf (Kartoffel, Zwiebel, Sellerie, Tomate) veg. Wiener Wurstscheiben Crème fraîche	a i f VB a f V g V
Donnerstag	28.	Rindergulasch "Szegediner Art" (Sauerkraut, Möhre, Sellerie, Zwiebel) Böhmische Knödelscheiben	a g RB a c g VB	Trinkjoghurt	g VB	Zucchini-Pasta in Zitronensoße (Spaghetti, Zwiebel, Zucchini, Sahne, Kirschtomate)	a g i VB
Freitag	29.	gebr. Wildlachsfilet Babymöhren in Rahm Kartoffel-Käse-Püree	a d F a g VB g VB	Gurkensalat Sonnenblumenkerne	V V	Veg. "Carbonara-Soße" (Tofu, Zwiebel, Wurzelgemüse) Gabelspaghetti	a f g VB a 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		