

3 KÖCHE

November 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
Mittwoch	01.	a	RB				
		g	VB				
			V				
Donnerstag	02.	a i g	G				
		i	VB				
Freitag	03.	a d	F				
		c g	V				
			VB				
Montag	06.	a g	VB				
		a	VB				
Dienstag	07.	a g i	RB				
Mittwoch	08.	a c j g	V				
			VB				
			VB				
Donnerstag	09.		G				
		a	VB				
			VB				
Freitag	10.	a d g	F				
			VB				
Montag	13.	a	VB				
		a	VB				
		g	VB				
Dienstag	14.	a	G				
		a c g	V				
			V				
Mittwoch	15.	a c g	VB				
			VB				
		a g i	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 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	EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilen enthalten				grüne Schrift = BIO DE-ÖKO-044	

3 KÖCHE

November 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

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		Änderungen Vorbehalten	
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten
Donnerstag	16.	Rindergulasch Rotkohl Kartoffeln	a RB VB VB	Zitronenjoghurt Gemüse	g VB VB	Kartoffelsuppe (Kartoffel, Sellerie, Karotte, Lauch) Brot	VEGAN a i a ab	VB VB	
Freitag	17.	Seelachs "Müllerin"-Art Spreewälder Soße (helle Soße, Gemüsestreifen, Gewürzgurkenstreifen) Salzkartoffeln	a d F a g i VB VB	Gurkensalat Sonnenblumenkerne	V V	Buntes Tomatenragout (Möhre, Zucchini, Tomate, Zwiebel, Rucola, Kürbiskern) Nudeln	VEGAN a g a	V VB	
Montag	20.	Sahnequark mit Kräuter Schwenkkartoffeln	g VB VB	Pflaume Gemüse	VB VB	Gemüse-Käse-Soße Spätzle Röstzwiebeln	a g a c a	VB VB V	
Dienstag	21.	Tomaten-Wurst-Ragout (Schweinejagdwurst, Tomate, Zwiebel) Spirelli geriebener Gouda	a 8 S a VB g VB	Vanillecreme Gemüse	g VB VB	Brokkoli-Kokos-Topf (Brokkoli, Zwiebel, Blumenkohl, Möhre, Kichererbse, Kokos, Hirtenkäse) Reis	a g i a	VB VB	
Mittwoch	22.	Gekochtes Ei Spinat Kartoffelpüree	c V a g VB g VB	Honigmelone Gemüse	VB VB	Köttbullar (vegetarisch, aus Gemüse) Minz-Dip Gemüsebulgur	a c g a i	V VB VB	
Donnerstag	23.	Putenschnitzel Erbse-Möhren-Gemüse Rahmsauce Salzkartoffeln	a G VB a g VB VB	Fruchtjoghurt Gemüse	g VB VB	Kürbis-Kichererbsenragout (Kürbis, Tomate, Kichererbse, Zucchini, Zwiebel, Paprika, rote Linse) Couscous	a a	V VB	
Freitag	24.	Heringshappen Dillkartoffeln	c d g F VB	Rote Bete-Salat Sonnenblumenkerne	V V	Bauerneintopf (Kartoffel, Wurzelgemüse, Zwiebel, Bohne, Paprika, Tomate) Vollkornbrot	a i a ab	VB VB	
Montag	27.	Vegetarische Carbonarasauce (geräucherter Tofu, Zwiebel, Gemüsestreifen) Vollkornpenne	a f g i VB a VB	Clementine Gemüse	VB VB	Gemüse-Paella (Vollkornreis, Paprika, Staudensellerie, Karotte, Champignon, Olive) Paprika-Dip	a i g	VB V	
Dienstag	28.	Weißkohleintopf mit Rindfleisch (Rindfleischwürfel, Möhre, Weißkohl, Zwiebel, Wurzelgemüse) Vollkornbaguette	a i RB a ab VB	Beerenquark Gemüse	g VB VB	Vollkornnudel-Spinat- Auflauf (Nudel, Blattspinat, Tomate, Béchamelsauce, Mozzarella) Cremesauce	a c g a g a g	VB VB VB	
Mittwoch	29.	Milchgrieß Kirschsauce Gemüsecremesüppchen	a g VB VB g VB	Obst des Tages Gemüse	VB VB	Bunter Kohlrabieintopf Vollkornbrot	a a ab	VB VB	
Donnerstag	30.	Rinderhackfleischsauce (Rinderhackfleisch, Tomate, Zwiebel, Karotte, Sellerie, Lauch) Gabelspaghetti Gouda, gerieben	a i RB a VB g VB	Schokoladenpudding Gemüse	g VB VB	Kartoffel-Gemüse-Topf mit Hirtenkäse (Karotte, Zucchini, Paprika, Zwiebel, Kirschtomate, Kartoffel-Drillinge) Baguette	a g a ab	VB 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	