

# 3 KÖCHE

April 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

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	
Montag	17.	<b>Aktionstag Berlin/Brandenburg</b>						<b>Aktionstag Berlin/Brandenburg</b>					
		Spreewälder Kräuterquark		g	VB	Vanillepudding			VB	Berliner Kartoffelsuppe		a i	VB
		Salzkartoffeln				mit Rhabarberkompott				(Sellerie, Karotte, Lauch)			
Gurkensticks								Landbrot		a ad	VB		
Dienstag	18.	Geflügel-Paprika-Gulasch (Geflügel, Paprika, Tomate, Zwiebel)		a	G	Milchreis		g	VB	Romanesco-Käse-		a g	V
		Vollkorn-Käse-Spätzle		a g	VB					Sahnesoße			
Vollkornreis										Vollkornreis			VB
Mittwoch	19.	Eierfrikassée		a c g j	V	Weintrauben			VB	Gebratenes Gemüse		a i	VB
		Möhren & Erbsen								(Paprika, Tomate, Mais, Zucchini, Zwiebel)			
		Kartoffelstampf		g	VB					Aioli-Dip		c g	V
Bulgur										Bulgur		a	VB
Donnerstag	20.	Rindergeschnetzeltes (Rindfleischwürfel, Zwiebel, Champignon)		a	RB	Mango-Joghurt-Dessert		g	VB	Gemüsespieß		a	V
		Spirelli		a	VB					Paprikagemüesoße		a g	VB
Reis										Reis			VB
Freitag	21.	Gebackenes Lachsfilet		a d	F	Möhrensalat			V	Nudeln		a	VB
		Spinat-Hirtenkäse-Soße		a g	VB	mit				Gemüse-Käse-Soße		a g i	VB
		Salzkartoffeln				Sonnenblumenkerne				(Mais, Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebel, Brie, Milch)			
Montag	24.	Linseneintopf		a i	VB	Apfel			VB	Erbsen-Ragout		a g k	V
		(Tellerlinse, Karotte, Sellerie, Lauch, Kartoffel)								(Kichererbse, Zwiebel, Tomate, Paprika, Zucchini, Hirtenkäse, Sesam)			
Gemüsebulgur										Gemüsebulgur		a i	VB
Dienstag	25.	Geflügelwurstscheiben in Curry-Ketchup-Soße		a i 8	G	Kirschjoghurt		g	VB	Kartoffeltaschen		a c g	VB
		Kartoffelwedges								(mit Frischkäse-Füllung)			
Ratatouillegemüse										Ratatouillegemüse		a	V
Mittwoch	26.	Kaiserschmarrn		a c g	VB	Banane			VB	Makkaroni		a i	VB
		Vanillesoße		a g	V					mit Gemüsestreifen			
		Gemüsesüppchen		a g i	V					italienische Kräutersoße		a g	V
Donnerstag	27.	Grüne Bohneneintopf		a i	RB	Milchgrieß		g	VB	Tofugeschnetzeltes		a g f	V
		mit Rindfleisch								(Pilz, Paprika, Zwiebel, Tomate)			
		(Rindfleisch, Bohne, Karotte, Sellerie, Lauch, Kartoffel)								Vollkornreis			VB
Vollkornbaguette		a ab	VB										
Freitag	28.	Paniertes Fischfilet		a d	F	Gurkensalat			V	Brokkoli / Blumenkohl		a g	VB
		Dillsoße		a g	VB	mit				in Sahnesoße			
		Kartoffel-Erbsen-Püree		g	VB	Sonnenblumenkerne				Graupenrisotto		a	VB
		Gurkensalat											

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe		Allergen-Kennzeichnung				Lebensmittelinhaltsstoffe		BIO
1 mit Farbstoff	a Weizen glutenhaltige Getreide(-Erzeugnisse)	c Eier (-Erzeugnisse)	i Sellerie (-Erzeugnisse)	S Schweinefleisch	RB Rindfleisch	SB		
2 mit Konservierungsstoff	ab Backen	d Fisch (-Erzeugnisse)	j Senf (-Erzeugnisse)	G Geflügel	CB			

2	mit Konservierungsstoff	ab	Koggen	a	Fisch (-Erzeugnisse)	j	Senf (-Erzeugnisse)	G	Genugel	GB
3	mit Antioxidationsmittel	ac	Gerste	r	Erdnüsse (-Erzeugnisse)	k	Sesam (-Erzeugnisse)	F	Fisch	FB
5	geschwefelt	ad	Hafer	f	Soja (-Erzeugnisse)	l	Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg/l	V	vegetarisch	VB
6	geschwärzt	ae	Dinkel	g	Milch (-Erzeugnisse, einschließlich Laktose)	m	Lupinen (-Erzeugnisse)		vegan	
7	gewachst	af	Kamut					grüne Schrift	= BIO	DE-ÖKO-044
8	mit Phosphat							EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilen enthalten		