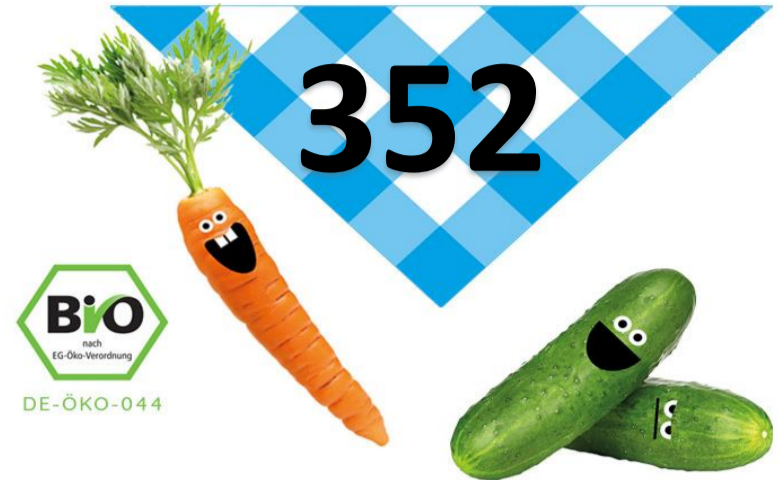


3 KÖCHE

Mai 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

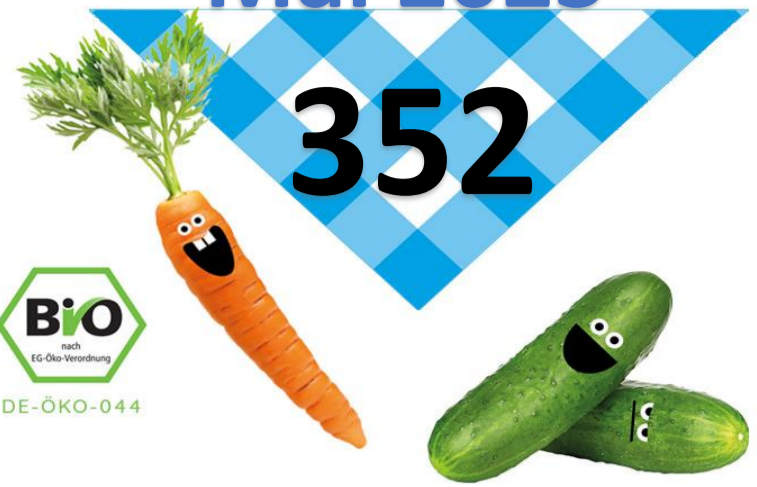
Tag	Datum	MENÜ: 1 BÄRENHUNGER Nach DGE-Qualitätsstandard, Das Beste aus der Region nach	Allergene	Komponenten	Fit & Fun Der Zusatz zu Menü 1 oder Menü 2	Allergene	Komponenten	MENÜ: 2 KOHLDAMPF Nach DGE-Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise	Allergene	Komponenten
Montag	01.	Tag der Arbeit								
Dienstag	02.	Rinder-Paprika-Gulasch Knödelscheibe	a	RB	Honigjoghurt	g	VB	Kichererbsenragout (Tomate, Kichererbse, Zucchini, Zwiebel, Paprika, rote Linse)	a	V
			a c g	VB	Gemüse		VB	Couscous	a	VB
Mittwoch	03.	Gemüseragout mit Ei (Leipziger Allerlei, Ei, Sahne) Kartoffelpüree	a c j g	V	Obst des Tages		VB	Vegetarische Bulette Letchosauce	a g i	V
			g	VB	Gemüse		VB	Reis		VB
Donnerstag	04.	Kartoffelsuppe "Berliner Art" (Kartoffel, Möhre, Sellerie, Lauch, Zwiebel) mit Wiener vom Schwein Vollkornbrot mit Kürbiskern	i	VB	Pfirsichquark	g	VB	Brokkoli-Kokos-Curry (Brokkoli, Zwiebel, Blumenkohl, Möhre, Kichererbse, Kokos, Hirtenkäse)	a g i	VB
			a 8	S	Gemüse		VB	Vollkornreis		VB
Freitag	05.	Backfisch Honig-Senf-Soße Kartoffeln	a c d g	F	Kohlrabi-Apfel-Salat		V	Eintopf "Pichelsteiner Art" (Kartoffel, Weißkohl, Karotte, Sellerie, Lauch)	a i	VB
			a g	V	Sonnenblumenkerne		V	Vollkornbrot	a ab	VB
Montag	08.	Rahmspinat-Käse-Soße Penne	a g	VB	Birne		VB	Vegetarisches Ragout "Ungarische Art"	a ad c	V
			a	VB	Gemüse		VB	(Valesswürfel®, Paprika, Erbse, Karotte, Tomate) Tomatenbulgur	a	VB
Dienstag	09.	Hackbällchen vom Schwein in Puszta-Soße (mit Käse überbacken) Reis "Risi Bisi"	a g i	S	Vanillepudding	g	VB	Veg. Linsenbolognese (Linse, Tomate, Zwiebel, Wurzelgemüse)	a i	VB
				VB	Gemüse		VB	Spiralnudeln geriebener Gouda	a	VB
Mittwoch	10.	Milchgrieß Waldbeerensoße Gemüsecremesüppchen	a g	VB	Obst des Tages		VB	Bunter Kohlrabieintopf	a	VB
				VB	Gemüse		VB	Vollkornbrot	a ab	VB
Donnerstag	11.	Hähnchenschnitzel Spargelstücke Soße "Holländische Art" Kartoffeln	a	G	Kirschquark	g	VB	Gnocchetti-Gemüse-Teller (Kartoffelklößchen, Zwiebel, Tomate, grüner Spargel)	a c g i	VB
			a g	VB	Gemüse		VB	Bärlauch-Joghurt-Pesto	g	V
Freitag	12.	Lachs-Sahne-Soße (Lachswürfel, Paprika, Wirsing, rote Zwiebel, Erbse) Vollkornreis	a d g i	F	Weißkraut-Möhren-Salat		V	Chili sin Carne (mild) (rote Bohne, Tomate, Zwiebel, Paprika, Mais, Kartoffelwürfel)	a	VB
				VB	Sonnenblumenkerne		V	Vollkorn-Baguette	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			V 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

Mai 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					
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten								
Montag	15.	Tomatensoße "Arabiata"-Art (Tomate, Zwiebel, frische Kräuter)	a	VB	Apfel	VB	Reis-Gemüse-Topf (Vollkornreis, Erbse, Karotte, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate, Hirtenkäse)	a g	VB	Vollkornmakkaroni	a	VB	Gemüse	VB	Aioli-Dip (kalter Dip mit Mayonnaise, Olivenöl)	g c	V
Dienstag	16.	Dönerspaghetti (Spaghetti, Hähnchenkebab)	a	G	Milchreis	g VB	Indisches Kokoscurry (Kichererbse, Karotte, Erbse, Kokos, Zwiebel, Sahne, Blumenkohl, Sesam)	a g i k	VB	Kräuter-Knoblauch-Soße	a c g	V	Gemüse	VB	Pide	a k	VB
Mittwoch	17.	Rührei Spinat Salzkartoffeln	c g	V	Honigmelone	VB	Köttbullar (vegetarisch, aus Gemüse)	a c	V	Gemüse	a g	VB	Gemüse	VB	Gemüsebulgur	a i	VB
															Minz-Dip	g	VB
Donnerstag	18.	Himmelfahrt															
Freitag	19.	Himmelfahrt															
Montag	22.	Kräuterquark Salzkartoffeln Gurkensticks	g	VB	Pflaume	VB	Gemüse-Käse-Soße	a g	VB						Spätzle	a c	VB
Dienstag	23.	Bärlauch-Käse-Spätzle dazu Chickenflakes Röstzwiebeln	a c g	VB	Apfelstrudelcreme	a g VB	Maultaschen	a c g i	V						Gemüsebrühe	i	VB
Mittwoch	24.	Eierkuchen Apfelmus Gemüsesüppchen	a c g	VB	Gemüse	VB	(Karotte, Sellerie, Lauch) Schwäbisches Bauernbrot	a ab	VB						Hülsenfrüchten	a	VB
Donnerstag	25.	Rinderhackfleischsoße (Rinderhackfleisch, Tomate, Zwiebel, Karotte, Sellerie, Lauch)	a i	RB	Schokoladenpudding	g VB	Kartoffel-Gemüse-Topf	a g	VB						mit Hirtenkäse		
Freitag	26.	Heringshappen Dillkartoffeln	c d g	F	Gemüse	VB	(Karotte, Zucchini, Paprika, Zwiebel, Kirschtomate, Kartoffel-Drilling)	a ab	VB						Mini-Brötchen	a ab	VB
															Tomatensalat	a	VB
															Sonnenblumenkerne	a ab	VB
Montag	29.	Pfingstmontag															
Dienstag	30.	Pfingstmontag															
Mittwoch	31.	Crunchy Ei (gekochtes Ei mit Röstzwiebel) in Senf-Schmand-Soße Kartoffelpüree	a c	V	Obst des Tages	VB	Bunter Wirsingkohleintopf	a	VB						Gemüse	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			V 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	