

# 3 KÖCHE



Juli 2023

352

HABT EINE SCHÖNE ZEIT



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 ohne Schweinefleisch		Allergene Komponenten		MENÜ 2 Fit & Fun Der Zusatz zu Menü 1 oder Menü 2		Allergene Komponenten		MENÜ 3 KOHLDAMPF Nach DGE- Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Wahlweise		Allergene Komponenten						
Montag	03.	Käsesoße "Roquefort-Art"	a	g	VB	Obst des Tages	VB	Deftiger Kohlrabientopf	a	i	VB	Vollkornpenne	a	ab	VB			
			a	VB					Gemüse	VB			Vollkorn-Baguette	a		ae		
Dienstag	04.	Gulasch vom Schwein	a	g	SB	Vanillepudding	g	VB	Schupfnudeln	a	c	VB	Möhren-Lauch-Gemüse	a	g	VB		
							Gemüse			VB	Ajvar-Frischkäse-Soße			a	V			
																	Ruccola	V
Mittwoch	05.	Kaiserschmarrn	a	c	VB	Obst	VB	Blumenkohlröschen in Rahm	a	g	VB	Vanille-Quark-Creme			VB			
			g	VB					Gemüse	VB			mit einem Mischgemüse-					
																	Kartoffel-Püree (Erbse, Mais, Möhre)	g
Donnerstag	06.	Geflügel-Cevapcici	a	g	V	Himbeerquark	g	VB	Linsen-Dal	a	g	V	Gemüsesuppe	a	g	V		
			a	V			Gemüse			VB	(Tomate, Zwiebel, rote Linse, Karotte, Kokos, Kartoffel)							
			a	i										Berberitzen-Joghurt-Dip	g		V	
Freitag	07.	Gemüse-Koriander-Pfanne	a	g	F	Bunter Vitaminsalat mit Sonnenblumenkerne	V	Gemüse-Dino	a	c	V	mit Lachs (Kartoffel, Staudensellerie, Zucchini) Honig-Soja-Soße	a		g	V		
			f	V					Kräutersoße "Frankfurter Art"	a			g	VB				
										Reis mit Mais								
Montag	10.	Florentiner Soße	a	g	VB	Nektarine	VB	Babykarotten	a		g	VB	(Spinatsoße)			VB		
			a	VB					Gemüse	VB	in Petersiliensoße							
																	Schwenkkartoffeln	
Dienstag	11.	Brühreis	i	G	G	Aprikosen-Joghurt	g	VB	Vollkornnudel-Auflauf	a	g	V	mit Huhn und Gemüse			V		
			a	ab			Gemüse			VB	mit Sahnesoße und Grillgemüse							
																	Tomaten-Frischkäse-Dip	a
Mittwoch	12.	Nudeln	a	VB	VB	Obst	VB					Tomatensoße						
			a	VB									Gemüse	VB				
			g	VB														
Donnerstag	13.	Boulette vom Schwein	a	c	i	Schokopudding	g	VB				geriebener Gouda						
			a	g			Gemüse						VB					
Freitag	14.	Fischstäbchen	a	d	F	Gurkensalat mit Sonnenblumenkerne	V					Ketchupsoße	a	V				
													Gemüse	VB				
												Gurkensalat						

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	Allergen-Kennzeichnung						Lebensmittelinhaltsstoffe		BIO
1 mit Farbstoff	a Weizen glutenhaltige Getreide(-Erzeugnisse)	c Eier (-Erzeugnisse)	i Sellerie (-Erzeugnisse)	j Senf (-Erzeugnisse)	k Sesam (-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg/l	m Lupinen (-Erzeugnisse)	R Rindfleisch	RB
2 mit Konservierungsstoff	ab Roggen	d Fisch (-Erzeugnisse)						S Schweinefleisch	SB
3 mit Antioxidationsmittel	ac Gerste	r Erdnüsse (-Erzeugnisse)						G Geflügel	GB
5 geschwefelt	ad Hafer	f Soja (-Erzeugnisse)						F Fisch	FB
6 geschwärzt	ae Dinkel	g Milch (-Erzeugnisse, einschließlich Laktose)						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 KÖECHE



Juli 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		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	17.	<b>Tortellini-Auflauf</b> mit einer Tomaten-Sahne-Soße und Käse überbacken	a	g	VB	<b>Obst des Tages</b>		VB					
Dienstag	18.	<b>Romanesco</b> in Sahnesoße Vollkornspiralen	a	g	V	<b>Milchreis</b>	g	VB					
Mittwoch	19.	<b>Pizza "Vegetale"</b> (Zwiebel, Paprika, Mais, Zucchini) bunter Salat	a	c	g	j	V	<b>Obst</b>	VB				
Donnerstag	20.	<b>Spaghetti</b> "Bolognese Art" (Hackfleisch, Zwiebel, Möhre, Sellerie) Gouda, gerieben	a		VB	<b>Apfel-Blaubeer-Dessert</b>	g	VB					
			a	i	RB		<b>Gemüse</b>	VB					
			q		VB								
Freitag	21.	<b>Gebackenes Lachsfilet</b> Spinat-Hirtenkäse-Soße Salzkartoffeln	a	d	F	<b>Möhrensalat mit Sonnenblumenkerne</b>		V					
			a	g	VB								
					VB								
Montag	24.	<b>Linseneintopf</b> (Tellerlinse, Karotte, Sellerie, Lauch, Kartoffel) Brot	a	i	VB	<b>Obst</b>		VB					
			a	ab	VB		<b>Gemüse</b>	VB					
Dienstag	25.	<b>Salatteller "Mista-Art"</b> mit Hähnchenbruststreifen (Hähnchen, Blattsalat, Tomate, Gurke, Parmesan) Baguette	g		G	<b>Erdbeer-Vanille- Creme</b>		g	VB				
			a	ad	VB		<b>Gemüse</b>	VB					
Mittwoch	26.	<b>Fruchtkaltschale</b> (Aprikose, Stachelbeere, Pfirsich, Grieß) Milchbrötchen	a		V	<b>Obst</b>		VB					
			a	c	g		VB	<b>Gemüse</b>					
Donnerstag	27.	<b>Bauernfrühstück</b> (Kartoffelscheibe, Paprika, Tofu, Zwiebelwürfel, Rührei) Ketchupsoße	a	c	g	VB	<b>Milchgrieß</b>		g	VB			
			a		VB	<b>Gemüse</b>		VB					
Freitag	28.	<b>Spaghettisalat "Toscana Art"</b> mit Thunfisch (Spaghetti, Mozzarella, Cherrytomate, Schluppen, Mais)	g	d	F		<b>Tomatensalat mit Sonnenblumenkerne</b>		V				
Montag	31.	<b>Kartoffelgulasch</b> mit buntem Gemüse Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a	g	i	VB	<b>Obst</b>		VB				
			a	ab	VB	<b>Gemüse</b>		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	
8	mit Phosphat									

grüne Schrift = BIO DE-ÖKO-044