

3 KÖCHE

Februar 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		Allergene			Allergene			Allergene	
			Komponenten	Komponenten		Komponenten	Komponenten			
Mittwoch	01.	Gemüseragout mit Ei (Leipziger Allerlei, Ei, Sahne) Kartoffelpüree	a c j g	V	Obst des Tages		VB			
Donnerstag	02.	Vollkornpenne-Gemüse-Pfanne (Penne, rote Zwiebel, Mais, Möhrenstreifen, Brokkoli) Bärlauchrahmsauce	a g i	VB	Pfirsichquark	g	VB			
Freitag	03.	Backfisch Honig-Senf-Soße Kartoffeln	a c d g	F	Kohlrabi-Apfel-Salat		VB			
Montag	06.	Rahmspinat-Käse-Soße Penne	a g	VB	Birne		VB	Vegetarisches Ragout "Ungarische Art" (Valesswürfel®, Paprika, Erbse, Karotte, Tomate) Tomatenbulgur	a ad c g	V
Dienstag	07.	Geflügelhackfleischbällchen in Puszta-Soße (mit Käse überbacken) Risi Bisi	a g i	G	Vanillepudding	g	VB	Veg. Linsenbolognese (Linsen, Tomate, Zwiebel, Wurzelgemüse) Spiralnudeln geriebener Gouda	a i	VB
Mittwoch	08.	Milchgrieß Waldbeerensoße Gemüsecremesüppchen	a g	VB	Obst des Tages		VB	Bunter Kohlrabieintopf Vollkornbrot	a ab	VB
Donnerstag	09.	Hähnchenbrust Balkan-Gemüsesoße Ofenkartoffeln	a g	G	Kirschquark	g	VB	Gnocchetti-Gemüse-Teller (Kartoffelklößchen, Zwiebel, Fingermöhre, Zucchini, Paprika, Mais, Edamamebohne, Olive, Hirtenkäse) Ajvar-Dip	a g	VB
Freitag	10.	Lachs-Curry (Lachswürfel, Zwiebel, Paprika, Chinakohl, Sprosse, Champignon, Mu-Err, Zuckerschote) Reis	a d g	F	Weißkraut-Möhren-Salat		V	Chili sin Carne (mild) (rote Bohne, Tomate, Zwiebel, Paprika, Mais, Kartoffelwürfel)	a	VB
Montag	13.	Tomatensoße "Arabiata"-Art (Tomate, Zwiebel, frische Kräuter, Olive) Vollkornmakkaroni Gouda, gerieben	a	VB	Apfel		VB	Reis-Gemüse-Topf (Vollkornreis, Erbse, Karotte, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate, Hirtenkäse) Aioli-Dip (kalter Dip mit Mayonnaise, Olivenöl)	a g	VB
Dienstag	14.	Dönerspaghetti (Spaghetti, Hähnchenkebab) Kräuter-Knoblauch-Soße Mixsalat	a	G	Milchreis	g	VB	Indisches Kokoscurry (Kichererbse, Karotte, Erbse, Kokos, Zwiebel, Sahne, Blumenkohl, Sesam) Pide	a g i k	VB
Mittwoch	15.	Gekochtes Ei Spinat Salzkartoffeln	c	V	Honigmelone		VB	Köttbullar (vegetarisch, aus Gemüse) Gemüsebulgur Minz-Dip	a c	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					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

Februar 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 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	
Donnerstag	16.	Rinder-Paprika-Gulasch Knödelscheibe	a a c g	RB VB	Zitronenjoghurt	g	VB	Kichererbsenragout (Tomate, Kichererbse, Zucchini, Zwiebel, Paprika, rote Linse) Couscous	a	V			
Freitag	17.	Seelachs "Müllerin-Art" Spreewälder Soße (helle Soße, Kräuter, Gewürzgurkenstreifen) Kartoffel-Möhren-Stampf	a d a g	F V	Gurkensalat Sonnenblumenkerne		V	Buntes Tomatensugo (Möhre, Zucchini, Tomate, Zwiebel, Rucola) Nudeln	a g	V			
Montag	20.	Kräuterquark Schwenkkartoffeln Gurkensticks	g	VB VB V	Pflaume		VB	Gemüse-Käse-Soße Spätzle Röstzwiebeln	a g	VB			
Dienstag	21.	Kartoffelsuppe "Berliner Art" (Kartoffel, Möhre, Sellerie, Lauch, Zwiebel) mit Geflügelwiener Vollkornbrot mit Kürbiskern		VB	Pfannkuchen	a c g	V	Brokkoli-Kokos-Curry (Brokkoli, Zwiebel, Blumenkohl, Möhre, Kichererbse, Kokos, Hirtenkäse) Vollkornreis	a g i	VB			
Mittwoch	22.	Pancake Schokosoße Gemüsesüppchen	a c g g	VB V	Banane		VB	Ragout von bunten Hülsenfrüchten (Kidneybohne, weiße Bohne, Kichererbse, Linse) Baguette	a	V			
Donnerstag	23.	Rinderhackfleischsoße (Rinderhackfleisch, Tomate, Zwiebel, Karotte, Sellerie, Lauch) Gabelspaghetti Gouda, gerieben	a i	RB	Schokoladenpudding	g	VB	Kartoffel-Gemüse-Topf mit Hirtenkäse (Karotte, Zucchini, Paprika, Zwiebel, Kirschtomate, Kartoffel-Drilling) Mini-Brötchen	a g	VB			
Freitag	24.	Heringshappen Dillkartoffeln	d g	F	Tomatensalat Sonnenblumenkerne		V	Möhreneintopf Vollkornbrot	a	VB			
Montag	27.	Vegetarische Carbonarasoße (geräucherter Tofu, Zwiebel, Gemüsestreifen, Gouda) Vollkornpenne	a f g i	VB	Clementine		VB	Gemüse-Paella (Vollkornreis, Paprika, Staudensellerie, Karotte, Champignon, Olive, Hirtenkäse) Joghurt-Paprika-Dip	a	VB			
Dienstag	28.	Hühnerfrikassée (Spargel, Erbse, Möhre) Vollkornreis	a	G	Honigjoghurt	g	VB	Vegetarisches Bigos (Kartoffel, Weißkohl, Sellerie, Karotte, Lauch, Tofu, veg. Fleischwurst) Rustika-Baguette	a i	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	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		