



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



Februar 2024

352

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN- HUNGER <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region</small>		FIT & FUN <small>Der Zusatz zu MENÜ 1 und MENÜ 2</small>		MENÜ 2 KOHL- DAMPF <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weitreise</small>	
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten
Donnerstag	01.	Gemüse-Chicken (Hähnchenstreifen, Zwiebel, bunte Möhre, Staudensellerie) Curry-Vollkornreis	a i g G i VB	Honigjoghurt Gemüse	g VB VB	Vollkornpenne-Gemüse-Pfanne (Penne, rote Zwiebel, Mais, Möhrenstreifen, Brokkoli) Bärlauchrahmsoße	a g i VB a g VB
Freitag	02.	Fischfilet im Knuspermantel Remouladensoße Kartoffeln	a d F c g VB	Kohlrabisalat Sonnenblumenkerne	V V	Serbischer Bohneneintopf (Kartoffel, Karotte, Sellerie, Lauch) Mini-Brötchen	a i VB a VB
Montag	05.	Vegetarisches Ragout "Ungarische Art" (Valeswürfel®, Paprika, Erbse, Karotte, Tomate) Tomaten-Bulgur	a ad c g v a VB	Birne Gemüse	VB VB		
Dienstag	06.	Veg. Grünkern-Bolognese (Tomate, Zwiebel, Wurzelgemüse) Spiralnudeln geriebener Gouda	a i VB a VB g VB	Vanillepudding Gemüse	g VB VB		
Mittwoch	07.	Eierragout Leipziger Allerlei Kartoffeln	a c j g V VB VB	Obst des Tages Gemüse	VB VB		
Donnerstag	08.	Gnocchetti-Gemüse-Teller (Kartoffelklößchen, Zwiebel, Fingermöhre, Zucchini, Paprika, Mais, Edamamebohne, Olive) Ajvar-Dip	a g VB a V	Kirschquark Gemüse	g VB VB		
Freitag	09.	Chili sin Carne (mild) (rote Bohne, Tomate, Zwiebel, Paprika, Mais, Kartoffelwürfel) Mini-Brötchen	a VB a VB	Salsa-Salat Sonnenblumenkerne	V V		
Montag	12.	Tomatensoße "Arabiata"-Art (Tomate, Zwiebel, frische Kräuter, Olive) Vollkornmakkaroni Gouda, gerieben	a VB a VB g VB	Obst des Tages Gemüse	a c v VB	Reis-Gemüse-Topf (Vollkornreis, Erbse, Karotte, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate, Hirtenkäse) Aioli-Dip (kalter Dip mit Mayonnaise, Olivenöl)	a g VB g c V
Dienstag	13.	Dönerspaghetti (Spaghetti, Hähnchenkebab) Kräuter-Knoblauch-Soße Mixsalat	a G a c g V V	Pfannkuchen Gemüse	g VB VB	Indisches Kokoscurry (Kichererbse, Karotte, Erbse, Kokos, Zwiebel, Sahne, Blumenkohl, Sesam) Pide	a f g i V a k VB
Mittwoch	14.	Hefeklöße Beerensoße Gemüsesüppchen	a c g VB VB a g i V	Banane Gemüse	VB VB VB	Ragout von bunten Hülsenfrüchten (Kidneybohne, weiße Bohne, Kichererbse, Linse) Vollkornbaguette	a V a ab VB
Donnerstag	15.	Rindfleischragout "Ungarische Art" Rotkohl Kartoffeln	a RB VB VB	Zitronenjoghurt Gemüse	g VB VB	Kartoffelsuppe (Kartoffel, Sellerie, Karotte, Lauch) Brot	a i VB 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			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 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



Februar 2024

352

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄRENHUNGER <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region</small>		FIT & FUN <small>Der Zusatz zu MENÜ 1 und MENÜ 2</small>		MENÜ 2 KOHL-DAMPF <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise</small>		Änderungen Vorbehalten			
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten		
Freitag	16.	Seelachs "Müllerin"- Art	a d F	Gurkensalat Sonnenblumenkerne	V	Buntes Tomatenragout <small>(Möhre, Zucchini, Tomate, Zwiebel, Rucola, Kürbiskern)</small>	a	V			
		Spreewälder Soße <small>(helle Soße, Gemüsestreifen, Gewürzgurkenstreifen)</small>	a g i V						Nudeln	a	VB
		Salzkartoffeln									
Montag	19.	Sahnequark mit Kräuter	g VB	Pflaume	VB	Gemüse-Käse-Soße <small>Spätzle Röstzwiebeln</small>	a g	VB			
		Schwenkkartoffeln	VB	Gemüse	VB		a c	VB	a	V	
Dienstag	20.	Tomaten-Wurst-Ragout <small>(Schweinejagdwurst, Tomate, Zwiebel)</small>	a 8 S	Milchreis	g VB	Brokkoli-Kokos-Topf <small>(Brokkoli, Zwiebel, Blumenkohl, Möhre, Kichererbse, Kokos, Hirtenkäse)</small>	a g i	VB			
		Spirelli	a	Gemüse	VB		Reis	a	VB		
		geriebener Gouda	g								
Mittwoch	21.	Gekochtes Ei	c V	Honigmelone	VB	Köttbullar (vegetarisch, aus Gemüse) <small>Minz-Dip Gemüsebulgur</small>	a c	V			
		Spinat	a g	Gemüse	VB		g	VB			
		Kartoffelpüree	g						a i	VB	
Donnerstag	22.	Hähnchenschnitzel	a G	Fruchtjoghurt	g VB	Kichererbsenragout <small>(Kürbis, Tomate, Kichererbse, Zucchini, Zwiebel, Paprika, rote Linse)</small>	a	V			
		Erbsen-Möhren-Gemüse		Gemüse	VB		Couscous	a	VB		
		Rahmsauce	a g								
Freitag	23.	Heringshappen	c d g F	Rote Bete-Salat	V	Bauerneintopf <small>(Rauwilde, Wurzelgemüse, Zwiebel, Bohnen, Paprika, Tomate)</small>	a i	VB			
		Dillkartoffeln		Sonnenblumenkerne	V		Vollkornbrot	a ab	VB		
Montag	26.	Vegetarische Carbonarasoße <small>(geräucherter Tofu, Zwiebel, Gemüsestreifen)</small>	a f g i VB	Clementine	VB	Gemüse-Paella <small>(Vollkornreis, Paprika, Staudensellerie, Karotte, Champignon, Olive)</small>	a i	VB			
		Vollkornpenne	a	Gemüse	VB		Paprika-Dip	g	V		
Dienstag	27.	Weißkohleintopf <small>mit Rindfleisch</small> <small>(Rindfleischwürfel, Möhre, Weißkohl, Zwiebel, Wurzelgemüse)</small>	a i RB	Beerenquark	g VB	Vollkornnudel-Spinat-Auflauf <small>(Nudel, Blattspinat, Tomate, Béchamelsauce, Mozzarella)</small>	a c g	VB			
		Vollkornbaguette	a ab	Gemüse	VB		Cremesauce	a g	VB		
Mittwoch	28.	Milchgrieß	a g	Obst des Tages	VB	Bunter Kohlrabeintopf <small>Vollkornbrot</small>	a	VB			
		Kirschsoße		Gemüse	VB		a ab	VB			
		Gemüsecremesüppchen	g								
Donnerstag	29.	Rinderhackfleischsoße <small>(Rinderhackfleisch, Tomate, Zwiebel, Karotte, Sellerie, Lauch)</small>	a i RB	Schokoladenpudding	g VB	Kartoffel-Gemüse-Topf <small>mit Hirtenkäse</small> <small>(Karotte, Zucchini, Paprika, Zwiebel, Kirschtomate, Kartoffel-Drillinae)</small>	a g	VB			
		Gabelspaghetti	a	Gemüse	VB		a ab	VB			
		Gouda, gerieben	g								

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	