



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



April 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 Weltreise</small>			
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten		
Mittwoch	17.	Pancakes Vanillesoße Gemüsesüppchen	a c g g a g i	VB VB V	Chinakohl Limetten-Joghurdressing mit Sesam mit Sesam Weintrauben	g k VB	Asia-Nudeln mit Wokgemüse (Karotte, Zuckerschote, Mais, Tomate, Zwiebel) Sweet-Chilli-Soße , Röstzwiebeln	a a i f	V V V
Donnerstag	18.	Rindergeschnetzeltes (Rindfleischwürfel, Zwiebel, Champignon) Spirelli	a g i a	RB VB	Coleslaw (Weißkraut, Karotte) hausgemachter Salatsauce Mango-Joghurt-Dessert	g c g	veg. Berliner Currywurst Currysoße nach Hausrezept (dunkle Sauce, Tomate, Zwiebel, Apfel) gebackenen Pommes frites	a a i	V V VB
Freitag	19.	Gegrilltes Lachsfilet Blumenkohl-Rahm-Soße Salzkartoffeln	a d a g	F VB VB	Eisbergsalat Zitronen-Schnittlauch-Vinaigrette	V V	überback. Spinat-Lasagne (Spinat, Weizennudel, Pastinake, Zwiebelwürfel) Käse (Gouda)	a g g	VB VB
Montag	22.	Tomatensoße Spirelli geriebener Gouda	a i a g	VB VB VB	knackige Gemüsesticks (Karotte und Gurke) Apfel	V VB	Eierpfannkuchen hausgemachtes Apfelkompott Gemüsebouillon mit Eierstich (Karotte, Sellerie, Lauch)	a c g a c g i	VB VB V
Dienstag	23.	Geflügelhackbällchen Pusztasoße Ofenkartoffeln	a i j a	G VB VB	Chicoréesalat mit Mandarinen gerö. Sonnenblumenkerne Grießpudding	g c a g	Vegetarische-Bulette (Kichererbse, Hafer, Tomate, Zwiebel) Lauchrahmgemüse Kartoffel-Möhren-Stampf	a c g a g g	V VB VB
Mittwoch	24.	Kartoffelpfanne "Western"-Art (Zwiebel, Brokkoli, Paprika, Bohne, Käse, Kartoffel) Fladenbrot	a g a k	VB VB	Kohlrabi-Salat mit selbst gebackenem Leinsaatgranola Obst	V VB	Paprika-Wurstgulasch (veget. Wurst, Tomate, Paprika, Zwiebel) Spirelli (Weizen-Vollkornnudel)	a f i j a	V VB
Donnerstag	25.	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch (Rindfleisch, Bohne, Karotte, Sellerie, Lauch, Kartoffel) Vollkornbaguette	a i a ab	RB VB	bunte Blattsalate Leinsamendressing Beerenjoghurt	V g	Kartoffel-Brokkoli-Gratin (Kartoffel, Brokkoli, Zwiebel) mit Käse (Gouda) überbacken	a c g g	VB VB
Freitag	26.	Paniertes Fischfilet Dillsoße Kartoffel-Möhren-Püree Gurkensalat	a d a g g	F VB VB V	Rote Bete-Apfel-Salat	V	Bauernfrühstück (gebacken mit Kartoffel, Zwiebel) Gewürzgurke und Paprikasoße	a c g a	VB V V
Montag	29.	Kartoffeltopf mit buntem Gemüse Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a i a ab	VB VB	Clementine Gemüse	VB VB	Vegetarisches Steak (Milchbasis) Zwiebelsauce Kaisergemüse Vollkornreis	a c g a g j	V V VB VB
Dienstag	30.	Rindergulasch Paprikagemüse Spätzle	a g a c g	RB VB VB	sahniger Gurkensalat mit frischem Dill Milchreis	g g	Vegetarische Köttbular Preiselbeerrahmsoße (Pastinake, Karotte, Tomate, Zwiebel, Preiselbeere) Kartoffelpüree	a g i a g	V V 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	