



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulpflege für Berlin und Brandenburg



Juni 2024

352

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN- HUNGER		FIT & FUN		MENÜ 2 KOH- DAMPF	
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten
Montag	03.	Romanesco-Rahm-Soße	a g V	Wassermelone	VB	Sommerlicher Gemüseeintopf	a i VB
		Spätzle	a c VB	Gemüse	VB	mit Kartoffel, Karotte, Sellerie, Lauch Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a ab VB
Dienstag	04.	Klopse vom Schwein	a c g S	Milchreis	g VB	Vegetarisches Bigos	a i f 8 VB
		"Königsberger"-Art Fingermöhrrchen Kartoffeln	VB VB	Gemüse	VB	(Kartoffel, Weißkohl, Sellerie, Karotte, Lauch, veg. Wiener, veg. Fleischwurst) Rustika-Baguette	a ab VB
Mittwoch	05.	Ei in süß-saurer Soße	a c g j V	Tafeltrauben	VB	Barbeque-Balkansoße	a i VB
		Erbsen-Mais Gemüse Kartoffelpüree	VB VB	Gemüse	VB	(Zwiebel, Tomate, Paprika, Mais, Bohne, Erbse) Spaghetti	a VB
Donnerstag	06.	Hühnerfrikassée	a g GB	Honigjoghurt	g VB	Grillgemüse in Soße	a VB
		(Huhn, Spargel, Erbse, Möhre) Reis	VB	Gemüse	VB	(Zucchini, Paprika, Zwiebel, Tomate) Tomatenbulgur	a VB
Freitag	07.	Lachs-Sahne-Soße	a d g i F	Möhrensalat	V	Brokkoli-Tomaten-	a c g VB
		(Lachswürfel, Paprika, Weißkohl, rote Zwiebel, Erbse, Dill) Penne	a VB	Sonnenblumenkerne	V	Auflauf mit Kartoffeln Béchamelsauce und Käse	
Montag	10.	Mac'n'Cheese		New York Cheesecake	g VB	Kartoffel-Gemüse-Pfanne	a g i VB
		Vollkornnudeln- auflauf mit Gemüse-Käse-Soße	a VB a g i VB	Creme Gemüse	VB	"Texas-Style" (Kartoffel, Kidneybohne, grüne Bohne, Mais, Tomate, Hirtenkäse) Vollkornbrot	a ab VB
Dienstag	11.	Dönerteller	G	Apfel	VB	Berliner Kartoffelsuppe	a i VB
		(Dönerfleisch, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Zwiebel) Kräuter-Knoblauch-Dip Fladenbrot	c g V a k VB	Gemüse	VB	(Kartoffel, Möhre, Sellerie, Porree) Mini-Brötchen	a ab VB
Mittwoch	12.	Milchreis	g VB	Clementine	VB	Asiatische Gemüse-Bratnudeln	a i f V
		Erdbeersoße Gemüsecremesüppchen	VB a g i V	Gemüse	VB	(Nudel, Erbse, Sojasprosse, Karotte, Sellerie) milde Sweet-Chili-Soße Röstzwiebeln	a V a V
Donnerstag	13.	Cordon Bleu v. Schwein	a S	Grießpudding	g VB	Brokkoli & Blumenkohl	a g VB
		Soße Hollandaise Art Spargelstücke Salzkartoffeln	a g V VB	Gemüse	VB	in Sahnesoße Vollkornspiralen	a VB
Freitag	14.	Knusperfischilet	a d F	Blattsalat mit Dressing	V	Bunter Linseneintopf	a i VB
		Kräutersoße mit Wurzelgemüwestreifen Vollkornreis	a i g VB VB	Sonnenblumenkerne	V	mit Kartoffel, Karotte, Sellerie, Lauch Vollkornbrot mit Sonnenblumenkerne mit veg. Wienerscheibe	a ab VB c V
Montag	17.	Möhreneintopf	a i VB	Birne	VB	Penne Crème Spinaci	a g VB
		mit Kartoffelwürfel Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a ab VB	Gemüse	VB	(Blattspinat, Tomate, Zwiebel, Sahne) Vollkompenne	a VB

KUNDENWUNSCH

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

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



Juni 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 Weitrreise</small>				
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten			
Dienstag	18.	Soße "Bolognese"-Art (Rinderhack, Karotte, Zwiebel, Tomate)	a i	RB	Schokopudding	g	VB	Gebackenes	a c g	VB
		Gabelspaghetti	a	VB	Gemüse		VB	Kartoffel-Blumenkohl-Gratin (Kartoffel, Blumenkohl, Karotte, mit Käse überbacken)		
		geriebener Käse	g	VB				Frischkäse-Dip	g	VB
Mittwoch	19.	Rührei Rahmspinat Salzkartoffeln	c g	V	Banane		VB	Makkaroni	a	VB
			a g	VB	Gemüse		VB	Tomatencremesoße	a g	VB
				VB				(Tomate, Zwiebel, Sahne)		
Donnerstag	20.	Gemüse-Rinder-Gulasch (Rindfleisch, Zwiebel, Balkangemüse) Reis	a g i	RB	Fruchtquark	g	VB	Champignon-Paprika- Pfanne	a g	V
				VB	Gemüse		VB	Aioli-Dip	c g	V
								Backkartoffeln		VB
Freitag	21.	Wildlachsfilet Kräuter-Rahm-Soße Kartoffelstampf	a d	F	Gurkensalat		V	Nasi Goreng mit Tofu	a i f	V
			a g	V	Sonnenblumenkerne		V	(Reis, Paprika, Pilz, Karotte)		
			g	VB				Sojasoße	a f	V
Montag	24.	Tomaten-Frischkäse-Soße bunte Vollkornnudeln (Nudel, Gemüsestreifen) Gouda, gerieben	a g	V	Aprikosen		VB	Bunter Gemüse-Tofu- Vollkornspätzle-Auflauf	a c g i	VB
			a i	VB	Gemüse		VB	(Mais, Erbse, Kirschtomate, Käsesoße)		
			g	VB				Rahmsoße		VB
Dienstag	25.	Hähnchenstreifen in Sahnesoße (Hühnerfleisch, Zwiebel, Brokkoli, bunte Möhre, Sahne) Kartoffel-Blumenkohl-Käse-Püree	a g	G	Vanillepudding	g	VB	Tomatensoße	a	VB
			g	VB	Gemüse		VB	(Tomate, Zwiebel)		
								Penne	a	VB
Mittwoch	26.	Eierkuchen Apfelmus Gemüsesüppchen	a c g	VB	Honigmelone		VB	Bunte Gemüsepfanne	a g	VB
			g	VB	Gemüse		VB	(Milchschnitzel, Reis, Paprika, Tomate, Mais, Rahm, Zwiebel)		
			a g i	V				Kräuter-Joghurt-Dip	g	VB
Donnerstag	27.	Chili con Carne mit Rindfleisch (Rindfleischwürfel, rote Bohne, grüne Bohne, weiße Bohne, Wurzelaemüse, Kartoffel, Fladenbrot)	a i	RB	Pfirsichquark	g	VB	Gemüsefrikadelle	a i f	V
					Gemüse		VB	Paprikasoße	a	VB
			a k	VB				Reis		VB
Freitag	28.	Fish & Chips (Fischnuggets, Kartoffelecken) Remouladensoße Weißkraut-Karotten-Salat	a d	F	Weißkraut-Karotten-Salat		V	Nudeln mit	a	VB
			c g	V	Sonnenblumenkerne		V	Bärlauch-Joghurt-Pesto	g	V
				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						vegan	VB
8 mit Phosphat							grüne Schrift	= BIO DE-ÖKO-044	

**MENÜ 1
BÄREN-
HUNGER**

Nach DGE - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region

**FIT &
FUN**

Der Zusatz zu MENÜ 1 und MENÜ 2

**MENÜ 2
KOHL-
DAMPF**

Nach DGE - Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weitrreise