

# 3 KÖCHCHE

zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg

**Juli 2024**

**352**  
Änderungen Vorbehalten



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 KOHLDAMPF <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Variante</small>	
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten
Montag	01.	a c g i a g i	VB VB	Pfirsich Gemüse	VB VB	Gedünsteter Kohlrabi in Béchamelsauce Kartoffeln	a g VB VB
Dienstag	02.	a i a g g	RB VB VB	Schokopudding Gemüse	g VB VB	Mediterraner Gemüsetopf mit Hirtenkäse Ciabattabrot	 V a g a
Mittwoch	03.	a i a ab	VB VB	Wassermelone Gemüse	VB VB	Ratatouillegemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomate, Zwiebel) Vollkornreis	a  VB
Donnerstag	04.	8 a g j i g	S V VB	Milchreis Gemüse	g VB VB	Überbackener Blumenkohl (Blumenkohl, Béchamel, Gouda) Kartoffel-Erbsen-Püree	a g  g
Freitag	05.	a d g i a g	F V	Rote Bete-Apfel-Salat mit Sonnenblumenkerne	V V	Gemüse-Knusperbagel Tzatziki-Dip griech. Kartoffeln mit Feta	a c f g i k a g g
Montag	08.	a i a ab	VB VB	Birne Gemüse	VB VB	Vollkorn-Spirelli Spinatsauce	a a g
Dienstag	09.	a g j i g	V VB VB	Bananenquark Gemüse	g VB VB	Grünkohl-Getreide-Bällchen Kräuter-Soße Gemüse-Zartweizen	a a g a i
Mittwoch	10.	a g a k	VB VB	Honigmelone Gemüse	VB VB	Kräuter-Rahm-Kohlrabi mit Fingermöhren Backkartoffeln	a g  VB
Donnerstag	11.	a g i a	RB VB	Milchgrieß Gemüse	a g VB VB	Gemüsepfanne Paprikagemüsesoße Reis	a a VB VB
Freitag	12.	a d a g i	F V VB VB	Weißkraut-Karotten-Salat mit Sonnenblumenkerne	V V	Grünkernragout (Grünkern, Tomate, Zwiebel, Wurzelgemüse) Penne	a i  a
Montag	15.						

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 KÖCHLE

zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg

**Juli 2024**

**352**  
Änderungen Vorbehalten



Tag	Datum	MENÜ 1 <b>BÄRENHUNGER</b> <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region</small>		FIT & FUN <small>Der Zusatz zu MENÜ 1 und MENÜ 2</small>		MENÜ 2 <b>KOHL-DAMPF</b> <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise</small>		
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	
Dienstag	16.	<b>Wurstgulasch vom Schwein</b> (Jagdwurst vom Schwein, Tomate, Zwiebel)	a 8	S	<b>Vanillepudding</b>	g VB	<b>Romanesco-Käse-</b>	a g V
		Vollkornnudeln	a	VB	<b>Gemüse</b>	VB	Sahnesoße	
		Reibekäse	g	VB			Vollkornreis	VB
Mittwoch	17.	<b>Nudeln</b> mit Tomatensoße	a	VB	<b>Apfel</b>	VB		
			a	VB	<b>Gemüse</b>	VB		
Donnerstag	18.	<b>Veg. Köttbullar</b> Preiselbeerrahmsoße Kartoffel-Käse-Püree	a	V	<b>Mango-Joghurt-Dessert</b>	g VB		
			a g	VB	<b>Gemüse</b>	VB		
			g	VB				
Freitag	19.	<b>Nudeln</b> Gemüse-Soße (Mais, Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebel)	a	VB	<b>Möhrensalat</b>	V		
			a i	VB	<b>mit Sonnenblumenkerne</b>	V		
Montag	22.	<b>Asiatische Reispfanne</b> (Mais, Schoten, Möhre, Zwiebel) Sweet-Chili-Soja-Soße	i	VB	<b>Tafeltrauben</b>	VB		
			f k i	VB	<b>Gemüse</b>	VB		
Dienstag	23.	<b>Currywurstscheiben</b> in Ketchup-Soße Pommes Frites	a i 8	G	<b>Quitten-Apfel-Joghurt</b>	g VB		
				VB	<b>Gemüse</b>	VB		
Mittwoch	24.	<b>Eierfrikassée</b> Möhren & Erbsen Kartoffelstampf	a c g j	V	<b>Erdbeeren</b>	VB		
			g	VB	<b>Gemüse</b>	VB		
Donnerstag	25.	<b>Tofugeschnetzeltes</b> (Pilz, Paprika, Zwiebel, Tomate) Vollkornreis	a f g	V	<b>Beerenjoghurt</b>	g VB		
				VB	<b>Gemüse</b>	VB		
Freitag	26.	<b>Fischstäbchen</b> Dillssoße Kartoffel-Möhren-Püree Gurkensalat	a d	F	<b>Gurkensalat</b>	V		
			a g	VB	<b>mit Sonnenblumenkerne</b>	V		
			g	VB				
Montag	29.	<b>Vegetarisches Steak (Milchbasis)</b> Bratensoße Kaisergemüse Vollkornreis	a a d c g	V	<b>Pflaume</b>	VB		
			a g j	V	<b>Gemüse</b>	VB		
				VB				
Dienstag	30.	<b>Gemüsecurry</b> (Blumenkohl, grüne Bohne, Zwiebel, Paprika, Sonnenblumenkern) Couscous	a g i	V	<b>Mandarinquark</b>	g VB		
			a	VB	<b>Gemüse</b>	VB		
Mittwoch	31.	<b>Apfelküchle</b> Vanillesoße	a c g	VB	<b>Banane</b>	VB		
			a g	V	<b>Gemüse</b>	VB		
		Gemüsesüppchen	a g i	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	EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilen enthalten				grüne Schrift = BIO DE-ÖKO-044		