



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



September 2024

352

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN- HUNGER		FIT & FUN		MENÜ 2 KOHLE- DAMPF		Allergene	Komponenten
		Nach DGE - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region		Der Zusatz zu MENÜ 1 und MENÜ 2		Nach DGE - Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Wirtin			
Montag	02.	Berliner Kartoffelsuppe	a i	VB	Wassermelone		VB	a g	V
		(Kartoffel, Möhre, Sellerie, Porree) Brötchen	a ab	VB	Gemüse		VB		
Dienstag	03.	Rindfleischragout	a i	RB	Milchreis	g	VB	a g	VB
		"Ungarische Art" Rotkohl Kartoffeln		VB	Gemüse		VB		
Mittwoch	04.	Ei in süß-saurer Soße	a c g j	V	Tafeltrauben		VB	a i f 8	VB
		Erbse-Mais Gemüse Kartoffelpüree	g	VB	Gemüse		VB		
Donnerstag	05.	Lachs-Sahne-Soße	a d g i	F	Vanillepudding	g	VB	a c g	VB
		(Lachswürfel, Paprika, Weißkohl, rote Zwiebel, Erbse, Dill) Langkornreis		VB	Gemüse		VB		
Freitag	06.	Tomatensoße "Arabiata"-Art	a	VB	Tomaten-Rucola-Salat mit	g	V	a g	VB
		(Tomate, Zwiebel, frische Kräuter) Makkaroni Gouda, gerieben	a	VB	Balsamico-Kürbiskern-Dressing		V		
Montag	09.	Vollkornnudeln	a	VB	Apfel		VB	a g i	VB
		Gemüse-Käse-Soße	a g i	VB	Gemüse		VB		
Dienstag	10.	Hühnerfrikassée	a g	G	Mangojoghurt	g	VB	a i	V
		(Huhn, Spargel, Erbse, Möhre) Reis		VB	Gemüse		VB		
Mittwoch	11.	Milchgrieß	a g	VB	Pfirsich		VB	a g k	V
		Erdbeersoße		VB	Gemüse		VB		
Donnerstag	12.	Knusperfischilet	a d	F	Rote Bete-Apfel-Salat		V	a c g	V
		Kräutersoße mit Wurzelgemüwestreifen Vollkornreis	a i g	VB	Gemüse		VB		
Freitag	13.	Vegetarische Carbonarasoße	a f g i	VB	Beerenquark	g	V	a i	VB
		(geräucherter Tofu, Zwiebel, Gemüwestreifen) Vollkornpenne	a	VB	Sonnenblumenkerne		V		
Montag	16.	Möhreneintopf	a i	VB	Birne		VB	a g	VB
		mit Kartoffelwürfel Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a ab	VB	Gemüse		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



September 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
Dienstag	17.	Soße "Bolognese"-Art (Rinderhack, Karotte, Zwiebel, Tomate)		a i	RB	Schokopudding	
		Gabelspaghetti		a	VB	g	VB
		geriebener Käse		g	VB		
Mittwoch	18.	Rührei		c g	V	Banane	
		Rahmspinat		a g	VB		VB
		Salzkartoffeln			VB		VB
Donnerstag	19.	Wildlachsfilet		a d	F	bunter Blattsalat	
		Kräuter-Rahm-Soße		a g	V	mit Honig-Senf-Dressing	
		Kartoffelstampf		g	VB	Sonnenblumenkerne	
Freitag	20.	Veg. Dönerspaghetti		a f	V	Grießbrei	
		(Spaghetti, veg. Kebab)		a c g	V		VB
		Kräuter-Knoblauch-Soße			V	a g	VB
Montag	23.	Tomatensoße		a g	V	Aprikosen	
		bunte Vollkornnudeln		a i	VB		VB
		(Nudel, Gemüsestreifen)		g	VB		VB
Dienstag	24.	Chili con Carne		a i	RB	Pfirsichquark	
		mit Rindhackfleisch				g	V
		(Rindfleisch, rote Bohne, grüne Bohne, weiße Bohne, Wurzelgemüse, Kartoffel, Tomate)					VB
Mittwoch	25.	Eierkuchen		a c g	VB	Honigmelone	
		Apfelmus		g	VB		VB
		Gemüsesüppchen		a g i	V		VB
Donnerstag	26.	Fish & Chips		a d	F	Eisbergsalat mit	
		(Fischnuggets, Kartoffelecken)				Zitronen-Schnittlauch-	
		Remouladensoße		c g	V	Vinaigrette	
Freitag	27.	Nasi Goreng		a i f	V	Apfel-Vanille-Joghurt	
		(Reis, Paprika, Pilz, Karotte)				g	VB
		Sojasoße		a f	V		VB
Montag	30.	Gelbe Erbseneintopf		a i	VB	Pflaume	
		mit Kartoffel, Karotte, Sellerie, Lauch					V
		Vollkornbrot mit Kürbiskernen		a ab	VB		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		