



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 Gemüsecremesüppchen	a g i	V	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) Gabelspaghetti geriebener Käse	a i	RB	Schokopudding Gemüse	g	VB	Gebäckener Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf (Kartoffel, Blumenkohl, Karotte, mit Käse überbacken) Frischkäse-Dip	a c g	VB
			a	VB			VB			
			g	VB					g	VB
Mittwoch	18.	Rührei Rahmspinat Salzkartoffeln	c g	V	Banane Gemüse		VB	Reis-Gemüse-Topf (Vollkornreis, Erbse, Karotte, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Aioli-Dip (kalter Dip mit Mayonnaise, Olivenöl)	a g	VB
			a g	VB			VB			
				VB					c g	V
Donnerstag	19.	Wildlachsfilet Kräuter-Rahm-Soße Kartoffelstampf	a d	F	bunter Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing Sonnenblumenkerne	j	V	überbackenes Kartoffel- Brokkoli-Gratin (Kartoffel, Brokkoli, Zwiebel)	a c g	V
			a g	V						
			g	VB						
Freitag	20.	Veg. Dönerspaghetti (Spaghetti, veg. Kebab) Kräuter-Knoblauch-Soße Mixsalat	a f	V	Grießbrei Gemüse	a g	VB	Köttbullar (vegetarisch, aus Gemüse) Minz-Dip Gemüsebulgur	a i	V
			a c g	V			VB			VB
				V						
Montag	23.	Tomatensoße bunte Vollkornnudeln (Nudel, Gemüsestreifen) Gouda, gerieben	a g	V	Aprikosen Gemüse		VB	Bunter Gemüse- Vollkornspätzle-Auflauf Rahmsoße	a c g i	VB
			a i	VB			VB			
			g	VB					a g	VB
Dienstag	24.	Chili con Carne mit Rindhackfleisch (Rindfleisch, rote Bohne, grüne Bohne, weiße Bohne, Wurzelgemüse, Kartoffel, Tomate) Fladenbrot	a i	RB	Pfirsichquark Gemüse	g	V	Gemüsefrikadelle Paprikasoße Reis	a i	V
							VB			VB
			a k	VB						
Mittwoch	25.	Eierkuchen Apfelmus Gemüsesüppchen	a c g	VB	Honigmelone Gemüse Kräuter-Quark-Dip		VB	Bunte Gemüsepfanne (Milchschnitzel, Reis, Paprika, Tomate, Mais, Bohne, Zwiebel) Kräuter-Joghurt-Dip	a a d c	V
			g	VB			VB			
			a g i	V					g	VB
Donnerstag	26.	Fish & Chips (Fischnuggets, Kartoffelecken) Remouladensoße	a d	F	Eisbergsalat mit Zitronen-Schnittlauch- Vinaigrette Sonnenblumenkerne		V	überbackene Spinat-Lasagne (Spinat, Weizennudel, Pastinake, Zwiebelwürfel)	a c g	V
			c g	V						
Freitag	27.	Nasi Goreng (Reis, Paprika, Pilz, Karotte) Sojasoße	a i f	V	Apfel-Vanille-Joghurt Gemüse	g	VB	Veg. Steak (Milchbasis) Zwiebelsoße grüne Bohnen Vollkornreis	a a d c	V
			a f	V			VB			VB
										VB
Montag	30.	Gelbe Erbseneintopf mit Kartoffel, Karotte, Sellerie, Lauch Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a i	VB	Pflaume Gemüse		V	Gedünsteter Kohlrabi in Béchamelsauce Kartoffeln		VB
							VB			VB
			a a b	VB					a g	VB

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	Allergen-Kennzeichnung				Lebensmittelinhaltsstoffe		BIO
1 mit Farbstoff	a Weizen glutenhaltige Getreide(-Erzeugnisse)	c Eier (-Erzeugnisse)	i Sellerie (-Erzeugnisse)	S Schweinefleisch	RB		
2 mit Konservierungsstoff	ab Roggen	d Fisch (-Erzeugnisse)	j Senf (-Erzeugnisse)	G Geflügel	GB		
3 mit Antioxidationsmittel	ac Gerste	r Erdnüsse (-Erzeugnisse)	k Sesam (-Erzeugnisse)	F Fisch	FB		
5 geschwefelt	ad Hafer	f Soja (-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg/l	V vegetarisch	VB		
6 geschwärzt	ae Dinkel	g Milch (-Erzeugnisse, einschließlich Laktose)	m Lupinen (-Erzeugnisse)	vegan			
7 gewachst	af Kamut						
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	