



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



Oktober 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	01.	Rinder-Ragout (Rindfleisch, Kürbis, Tomate, Zwiebel)	a	RB	Schokoladenpudding	g	VB	Linsen-Eintopf (Linse, Möhre, Sellerie, Lauch, Kartoffelwürfel)	a i	VB
		Spätzle	a c g	VB	Gemüse		VB	Vollkornbrötchen	a	VB
Mittwoch	02.	Nudel-Tomaten-Auflauf mit Lachs grüne Kräutersoße	a g d	F	Rote Bete-Apfel-Salat mit Sonnenblumenkerne		V	Gemüse-Knusperbagel Paprikarahmsoße Ofenkartoffeln mit geriebenem Gouda	a c g	V
			a g	V					a g	VB
Donnerstag	03.	<i>Tag der deutschen Einheit</i>								
Freitag	04.									
Montag	07.	Gelbe Erbseneintopf (Erbsen, Kartoffel, Karotte, Lauch) Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a i	VB	Birne		VB	Veg. Bulette (Kichererbse, Hafer, Tomate, Zwiebel)	a g i	V
			a ab	VB	Gemüse		VB	Lauchrahmgemüse Kartoffel-Möhren-Stampf	a g	VB
Dienstag	08.	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Rinderhackfleisch, Wurzelgemüse, Zwiebel, Tomate, Kartoffelpüree, Käse)	a g i	RB	Vanillepudding	g	VB	Vollkorn-Spirelli Spinat-Käse-Soße	a	V
					Gemüse		VB		a	VB
Mittwoch	09.	Milchreis (Rundkornreis) hausgemachtes Kirschrugout Gemüsecremesüppchen (Möhre, Porree, Sellerie, Pastinake, Zwiebel) mit geröstetem Kernemix	a g	VB	Apfel		VB	Grünkohl-Getreide-Bällchen Kräuter-Soße Gemüse-Zartweizen	a	V
			g i	V	knackiges brandenburger Marktgemüse		VB		a g	V
Donnerstag	10.	Backfisch Meerrettich-Senf-Soße Möhren Kartoffeln	a d	F	Weißkraut-Karotten-Salat mit Sonnenblumenkerne		V	Grünkernragout (Grünkern, Tomate, Zwiebel, Wurzelgemüse) Penne	a i	VB
			a g j i	V					a	VB
Freitag	11.	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfel Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a i	VB	Grießpudding		VB	Ratatouillegemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomate, Zwiebel)	a g	V
			a ab	VB	Gemüse		VB	Vollkornreis		VB
Montag	14.	Berliner Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie, Porree, Zwiebel) mit pflanzlichen Würstchen Vollkornbrot	i	VB	Obst des Tages		VB	Mit Honig gebackener Hokaido-Kürbis		VB
			c	V	Gemüse		VB	Kartoffel-Gemüse-Pfanne Joghurt-Dip	a	VB
Dienstag	15.	Rindergeschnetzeltes (Rindfleischwürfel, Zwiebel, Champignon) Spirelli	a	RB	Mango-Joghurt-Dessert	g	VB	Vegetarische Köttbullar Preiselbeerrahmsoße (Pastinake, Karotte, Tomate, Zwiebel, Preiselbeere) Kartoffelpüree	a c g	V
			a c g	VB	Gemüse		VB		a g	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 Kanut				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

Oktober 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 Weltraise</small>		
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	
Mittwoch	16.	Gekochte Eier in süß-saurer heller Soße Babykarotten in Petersilienbutter Kartoffelpüree	c a g g g	V V VB VB	Weintrauben Gemüse	VB VB	Champignon-Paprika-Pfanne Aioli-Dip (kalter Dip mit Mayonnaise, Olivenöl) Vollkornreis	g c V VB
Donnerstag	17.	Gegrilltes Lachsfilet Spinat-Käse-Soße Salzkartoffeln	a d a g	F VB VB	Möhrensalat mit Sonnenblumenkerne	V	Nudeln Gemüse-Käse-Soße (Mais, Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebel, Gouda)	a a i g VB VB
Freitag	18.	Gemüse in heller Soße (Blumenkohl, Brokkoli, Mais, Möhre Rustika) Reis	a g	V VB	Honigjoghurt Gemüse	g VB	Mexikanischer Bohneneintopf (Bohne, Tomate, Zwiebel, Mais, Kartoffel, Wurzelgemüse) Brot	a i VB a ad VB
Montag	21.	fruchtige Tomatensoße (Tomate, Apfel, Zwiebel) Spaghetti geriebener Gouda	a i a g	VB VB VB	Clementine Gemüse	VB V		
Dienstag	22.	Hühnerfrikassée (Erbse, Möhre, Spargel) Reis	a g	G VB	Zitronenquark Gemüse	g VB		
Mittwoch	23.	Eierkuchen Vanillesoße Gemüsesüppchen	a c g a g a g i	VB V V	Banane Gemüse	VB VB		
Donnerstag	24.	Paniertes Fischfilet Dillsauce Kartoffel-Möhren-Püree	a d a g g	F VB VB	Gurkensalat Kürbiskerne	V V		
Freitag	25.	Kichererbsenragout (Kürbis, Tomate, Kichererbse, Zucchini, Zwiebel, Paprika, rote Linse) Couscous	a a	V VB	Fruchtjoghurt Gemüse	g VB		
Montag	28.	Kartoffeltopf mit buntem Gemüse Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a i a ab	VB VB	Honigmelone Gemüse	VB VB		
Dienstag	29.	Asia-Nudeln mit Wokgemüse (Karotte, Zuckerschote, Mais, Tomate, Zwiebel) Sweet-Chilli-Soße Röstzwiebeln	a a a	V V V	Chinakohl mit Sesamkörnern	V		
Mittwoch	30.	Vegetarisches Schnitzel helle Sahnesoße Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse Kartoffel-Schnittlauch-Püree	a ad c g a g g	V VB VB VB	Pflaume Gemüse	VB VB		
Donnerstag	31.	HEXEN Rindergulasch (Rindfleisch, Zwiebel, Paprika) Spätzle	a g a c g	RB VB VB	Milchreis <i>mit feuerroten Früchten</i> Gemüse	g 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	VB	
8 mit Phosphat							grüne Schrift = BIO	DE-ÖKO-044	

EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilen enthalten