



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



November 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
Freitag	01.	Grüne Bohneneintopf (grüne Bohne, Kartoffel, Möhre, Sellerie, Porree) Vollkornbaguette	a i VB a ab VB	Bananenquark Gemüse	g VB VB	Vollkornnudeln mit Rucola-Basilikum-Pesto Tomatensalat	a RB g V V
Montag	04.	Indisches Kokoscurry (Kichererbse, Karotte, Erbse, Kokos, Zwiebel, Sahne, Blumenkohl, Sesam) Pide	a g i k V a k VB	Vanillepudding Gemüse	g VB VB	Asiatisches Tofu-Gemüse Süß-Sauer-Soße Basmatireis	a f V VB
Dienstag	05.	Rinderhackfleischsoße (Rinderhackfleisch, Tomate, Zwiebel, Karotte, Sellerie, Lauch) Gabelspaghetti Gouda, gerieben	a i RB a VB g VB	Mandarine Gemüse	VB VB	Kartoffel-Gemüse-Topf (Karotte, Zucchini, Paprika, Zwiebel, Kirschtomate, Kartoffel-Drillinge) Baguette	a g VB a ab VB
Mittwoch	06.	Eierkuchen Apfelmus Gemüsesüppchen	a c g VB g VB a g i V	Gemüsesticks Kräuter-Quark-Dip	VB g	Bunte Gemüsepfanne (Milchschnitzel, Reis, Paprika, Tomate, Mais, Bohne, Zwiebel) Kräuter-Joghurt-Dip	a ad c n V g VB
Donnerstag	07.	Panierter Fisch Remouladensoße Kartoffeln	a d F c g V VB	Kohlrabi-Apfel-Salat Sonnenblumenkerne	V V	überbackenes Kartoffel-Brokkoli-Gratin (Kartoffel, Brokkoli, Zwiebel)	a c g V
Freitag	08.	Bohnen-Gemüse-Pasta (Penne, Tomate, weiße Bohne, Zwiebel, Karotte, Frühlingslauch)	a VB	Honigmelone Gemüse	VB VB	Serbischer Bohneneintopf (Kartoffel, Karotte, Sellerie, Lauch) Mini-Brötchen	a i VB a VB
Montag	11.	Vegetarische Carbonarasoße (geräucherter Tofu, Zwiebel, Gemüsestreifen) Vollkompenne	a f g i VB a VB	Pfannkuchen Faschingsanfang Gemüse	a c a VB VB	Gemüse-Paella (Vollkornreis, Paprika, Staudensellerie, Karotte, Champignon, Tomate) Paprika-Dip	a i VB VB g V
Dienstag	12.	Schweinefleischstreifen in Balkan-Gemüsesoße Reis	SB a VB VB	Tafeltrauben Gemüse	VB VB	Gnocetti-Gemüse-Teller (Kartoffelklößchen, Zwiebel, Fingermöhre, Zucchini, Paprika, Mais, Edamamebohne) Ajvar-Dip	a c g V a V
Mittwoch	13.	Eierragout Leipziger Allerlei Kartoffeln	a c j g V V VB	Kirschquark Gemüse	g VB VB	Gelbes Kürbis-Kichererbsen-Curry (Kürbis, Kichererbse, Gemüsezwiebel, Pak-Choi, Paprika) mit Reis	a g V VB
Donnerstag	14.	Fisch-Gemüse-Soße (Lachswürfel, Zwiebel, Wurzelgemüse) Kartoffeln	a d g i F VB	Weißkrautsalat Sonnenblumenkerne	V V	Chili sin Carne (mild) (rote Bohne, Tomate, Zwiebel, Paprika, Mais, Kartoffelwürfel) Mini-Brötchen	a VB a VB
Freitag	15.	Linsenbolognese (Linse, Tomate, Zwiebel, Karotte, Sellerie, Lauch) Gabelspaghetti Gouda, gerieben	a i VB a VB g VB	Clementine Gemüse	VB VB	Gemüsebulette Letchosoße Reis	a g i V a 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	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



November 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	Allergene	Komponenten		
Montag	18.	Tomatensoße "Arabiata"-Art (Tomate, Zwiebel, frische Kräuter) Vollkornmakkaroni Gouda, gerieben	a VB a VB g VB	Apfel Gemüse	VB VB	Reis-Gemüse-Topf (Vollkornreis, Erbse, Karotte, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate, Hirtenkäse) Aioli-Dip (kalter Dip mit Mayonnaise, Olivenöl)	a g VB g c V		
Dienstag	19.	Dönerspaghetti  (Spaghetti, Hähnchenkebab) Kräuter-Knoblauch-Soße Mixsalat	a G a c g V V	"Sütlac" türk. Milchreis 	g VB VB	Türk. Linsen-Gemüsepfanne  (Kichererbse, Karotte, Erbse, Linse, Zwiebel, Sahne, Blumenkohl, Sesam) Pide	a g i k V a k VB		
Mittwoch	20.	Hefeklöße Beerensoße Gemüsesüppchen	a c g VB VB a g i V	Banane Gemüse	VB VB	Ragout von bunten Hülsenfrüchten (Kidneybohne, weiße Bohne, Kichererbse, Linse) Vollkornbaguette	a V a ab VB		
Donnerstag	21.	Seelachs "Müllerin"-Art Spreewälder Soße (helle Soße, Gemüsestreifen, Salzkartoffeln	a d F a g i V VB	Gurkensalat Sonnenblumenkerne	V V	Buntes Tomatenragout (vionre, zucchini, Tomate, Zwiebel, rucola, Kürbiskern) Nudeln	a g V a VB		
Freitag	22.	Weißkohleintopf (Möhre, Weißkohl, Zwiebel, Wurzelgemüse, Tomate) Vollkornbaguette	a i VB a ab VB	Birnen-Zimt-Joghurt Gemüse	g VB VB	Pizza Margharita (Pizzateig, Tomate, Käse)	a g VB		
Montag	25.	Sahnequark mit Kräutern Schwenkkartoffeln	g VB VB	Milchgrieß Gemüse	a g VB VB	Gemüse-Käse-Soße Spätzle Röstzwiebeln	a g VB a c VB a V		
Dienstag	26.	Gulasch vom Schwein Rotkohl Kartoffeln	a RB VB VB	Birne Gemüse	VB VB	Kartoffelsuppe (Kartoffel, Sellerie, Karotte, Lauch) Brot	a i VB a ab VB		
Mittwoch	27.	Rührei Rahmspinat Salzkartoffeln	c g V a g VB VB	Zitronenjoghurt Gemüse	g VB VB	Köttbullar (vegetarisch, aus Gemüse) Minz-Dip Gemüsebulgur	a c g V g VB a i VB		
Donnerstag	28.	Fish & Chips (Fischnuggets, Kartoffelecken) Remouladensoße	a d F c g V	Eisbergsalat mit Zitronen-Schnittlauch-Vinaigrette Sonnenblumenkerne	V	überbackene Spinat-Lasagne (Spinat, Weizennudel, Zwiebelwürfel, Sahne, Gouda)	a c g V		
Freitag	29.	Ratatouille (Tomate, Zwiebel, Zucchini, Aubergine, Paprika) Röstkartoffeln	a VB VB	Pflaume Gemüse	VB VB	veg. Bauernfrühstück Spreewälder Gewürzgurke rote Paprikasoße (Paprika, Tomate, Zwiebel)	a c g V V a 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	