



3 KÖCHCHE



zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg

Dezember 2024

352

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN- HUNGER		FIT & FUN		MENÜ 2 KOHLE- DAMPF	
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten
Montag	02.	Romanesco-Rahm-Soße	a g V	Honigjoghurt	g VB	Grüne Erbseneintopf	a i VB
		Spätzle	a c VB	Gemüse	VB	mit Kartoffel, Karotte, Sellerie, Lauch Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a ab VB
Dienstag	03.	Soße "Bolognese"-Art	a i RB	Tagesobst	VB	Gemüseknusperbagel	a c g VB
		(Rinderhack, Karotte, Zwiebel, Tomate)	a VB	Gemüse	VB	Zwiebelsoße	a V
		Gabelspaghetti geriebener Käse	g VB	Vanillepudding	g VB	Bunte Ofenkartoffeln mit Käse überbacken	g VB
Mittwoch	04.	Gekochte Eier	c V	Gemüse	VB	Barbeque-Balkansoße	a i VB
		in süß-saurer heller Soße	a g V	Gemüse	VB	(Zwiebel, Tomate, Paprika, Mais, Bohne, Erbse)	VB
		Babykarotten in Petersilienbutter Kartoffelpüree	g VB	Gurkensalat	V	Reis	VB
Donnerstag	05.	Wildlachsfilet	a d F	Sonnenblumenkerne	VB	Bami Goreng mit Tofu	a i f V
		Kräuter-Rahm-Soße Gemüseis	a g VB	Nikolaus- überaschung	g V	(Nudel, Paprika, Pilz, Karotte) Sojasoße	a f V
Freitag	06.	Hühnerkeule	G	Milchreis	g VB	Grillgemüse in Soße	a V
		Bratensoße	a i V	Gemüse	VB	(Zucchini, Paprika, Zwiebel, Tomate) Tomatenbulgur	a VB
		Rotkohl Kartoffeln	VB	Vegetarischer Brätling	a c g i V	Kartoffel-Gemüse-Pfanne	a i VB
Montag	09.	(Kichererbse, Hafer, Tomate, Zwiebel)	a g VB	Gemüse	VB	"Texas-Style" (Kartoffel, Kidneybohne, grüne Bohne, Mais, Tomate) Fladenbrot	a ab VB
		Lauchrahmgemüse Kartoffel-Möhren-Stampf	g VB	Apfel	VB	Makkaroni	a VB
		Rindergeschnetzeltes	a RB	Gemüse	VB	Pizza-Tomatencremesoße (Tomate, Zwiebel, Sahne, Gouda) Gouda gerieben	a g VB
Dienstag	10.	(Rindfleischstreifen, Zwiebel, Champignon)	a c g VB	Mangojoghurt	g VB	Quinoa-Erbсен-Frikadelle	a i f V
		Käse-Spätzle	g i V	Gemüse	VB	Tzatziki Gemüse-Bulgur	g V
		Milchreis (Rundkornreis)	a g VB	Blattsalat mit Dressing	V	Berliner Kartoffelsuppe	i VB
Mittwoch	11.	Weihnachtliches Pflaumen-Apfelkompott	a d F	Sonnenblumenkerne	VB	(Kartoffel, Karotte, Sellerie, Porree, Zwiebel)	VB
		Gemüsecremesüppchen (Möhre, Porree, Sellerie, Pastinake, Zwiebel) mit geröstetem Kernemix	a i g VB	Clementine	VB	mit pflanzlichen Würstchen Vollkornbrot	c V
		Backfisch	a d F	Gemüse	VB	Asia-Nudeln mit Wokgemüse	a i V
Donnerstag	12.	Kräutersoße mit Wurzelgemüwestreifen	a i g VB	Sesam (-Erzeugnisse)	k	(Karotte, Zuckererbse, Mais, Tomate, Zwiebel)	VB
		Vollkornreis	g i V	Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg/l	l	Sweet-Chilli-Soße	V
		Möhreneintopf	a i VB	Lupinen (-Erzeugnisse)	m	Röstzwiebeln	a V
Freitag	13.	mit Kartoffelwürfel	a ab VB				
		Mini Brötchen	a ab 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 KÖCHLE

zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg




Dezember 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	
Montag	16.	g g	Brandenburger Kartoffeln	a g	VB	g	Florentiner Soße	
			mit Kräuterquark, Leinöl Butter				Gemüse	(Spinatsoße, Cherrytomate) Vollkornspiralen
Dienstag	17.	a c g	Rindfleischragout	VB	VB	g	Champignon-Paprika- Pfanne	
			"Ungarische Art" grüne Bohnen Knöpfle				Birne	Aioli-Dip Reis
							Gemüse	
Mittwoch	18.	a g g i	Pan Cake	q	VB	VB	Indisches Linsendal	
			mit Beerenragout				Fruchtquark	mit Kartoffel, Linse, Karotte, Sellerie, Kichererbsen, Lauch
			Gemüsesüppchen				Gemüse	Pide
Donnerstag	19.	a d g i g	Lachs-Sahne-Soße	V	V	g	Bunter Gemüsetopf	
			(Lachswürfel, Paprika, Weißkohl, rote Zwiebel, Erbse, Dill)				Weißkraut-Karotten- Salat	(Milchschnitzel, Reis, Paprika, Tomate, Mais, Bohne, Zwiebel)
			Kartoffelstampf				Sonnenblumenkerne	Paprika-Dip
Freitag	20.	a i a g	fruchtige Tomatensoße	VB	VB	g		
			(Tomate, Apfel, Zwiebel)				Banane	
			Spaghetti geriebener Gouda				Gemüse	
Montag	23.	 <h1 style="color: #4CAF50;">Frohe Weihnachten</h1>						
Dienstag	24.							
Mittwoch	25.							
Donnerstag	26.							
Freitag	27.							
Montag	30.							
Dienstag	31.							

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	Allergen-Kennzeichnung				Lebensmittelinhaltsstoffe		BIO
1 mit Farbstoff	a Weizen glutenhaltige Getreide(-Erzeugnisse)	c Eier (-Erzeugnisse)	i Sellerie (-Erzeugnisse)	S Sesam (-Erzeugnisse)	R Rindfleisch	RB	 = BIO DE-ÖKO-044
2 mit Konservierungsstoff	ab Roggen	d Fisch (-Erzeugnisse)	j Senf (-Erzeugnisse)	G Geflügel	SB Schweinefleisch	SB	
3 mit Antioxidationsmittel	ac Gerste	r Erdnüsse (-Erzeugnisse)	k Sesam (-Erzeugnisse)	F Fisch	GB	GB	
5 geschwefelt	ad Hafer	f Soja (-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg/l	V vegetarisch	FB	FB	
6 geschwärzt	ae Dinkel	g Milch (-Erzeugnisse, einschließlich Laktose)	m Lupinen (-Erzeugnisse)	V vegetarisch	VB	VB	
7 gewachst	af Kamut			vegan	VB	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							