

Drei Köche GmbH, Bennostraße 2 in 13053 Berlin, Telefon: (030) 99 27 33 2-0, Fax:  
(030) 99 27 33 22-0, E-Mail: kundenservice@drei-koeche.de, Web: www.drei-koeche.de

840

# Speiseplan Januar 2019

Tag	Datum	freie Wahl		MENÜ: 1		MENÜ: 2		Allergene	Komponenten
		Fit & Fun	Zusatz	BÄRENHUNGER	KOHLDAMPF	Allergene	Komponenten		
Mittwoch	02.								
Donnerstag	03.	Joghurt mit Früchten		Eierragout		Erbsen/Karotten		a c g	V
Freitag	04.	Gurkensalat mit Schmand		Mischgemüseintopf		Vollkornbrot		a i	V
Montag	07.	Birne		Tortellini (Ricotta/Spinat)		Gouda-Gemüse-Soße		a c g	V
Dienstag	08.	Möhrensalat		Putengeschnetzeltes	a g G	Veget. Geschnetzeltes		a g	V
Mittwoch	09.	Fit & Fun		Kräuterquark		Salzkartoffeln		g	VB
Donnerstag	10.	Grießpudding		Rinderhackfleischsoße	a R	Sojabolognese		a	R
Freitag	11.	Blattsalat		Veg Paprikaschote		Tomatensoße		a g f	V
Montag	14.	Fit & Fun		Eierpfannkuchen		Apfelmus		a c g	V
Dienstag	15.	Eisbergsalat mit Orange		Tofu-Gemüse-		Geschnetzeltes		a f g i	V
Mittwoch	16.	Kirschjoghurt		Rührei		Rahmspinat		g c	V
Donnerstag	17.	Obstsalat		Geflügelklopse	a g c G	Veg. Klopse		a g c	V
Freitag	18.	Kohlrabi		Fischnuggets	a d g F	Veggie-Bulette		a g	V

  

Tag	Datum	freie Wahl		MENÜ: 1		MENÜ: 2		Allergene	Komponenten
		Fit & Fun	Zusatz	BÄRENHUNGER	KOHLDAMPF	Allergene	Komponenten		
Montag	21.	Honigmelone		Pizza-Tomatensauce		Spaghetti		a	V B
Dienstag	22.	Fit & Fun		Hähnchenschnitzel	a G	Vegetarisches Schnitzel		a	V
Mittwoch	23.	bunte Paprikasticks		Milchgrieß		Kirschkompott		a g	VB
Donnerstag	24.	Schokopudding		Rinderhacksteak, gebr.	a c R	Gemüsebratling		a c	V
Freitag	25.	Bunter Gemüsesalat		Blumenkohl/Brokkoli		Soße "Hollandaise Art"		a g	V
Montag	28.	Beerengrütze		Linseneintopf		Vollkornbrot		i	V
Dienstag	29.	Mangoquark		Rindergulasch	a R	Veget. Gulasch		a	V
Mittwoch	30.	Fit & Fun		Gegrilltes Seelachsfilet	d F	Gemüsebratling			V
Donnerstag	31.	Aprikosenkompott		Knuspernuggets		Karotten-Kräuter-Soße		a c i	V
Freitag	01.	Gebäck		Kartoffelsuppe		Vollkornbrot		i	V

  

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe				Allergen-Kennzeichnung				Lebensmittelinhaltsstoffe		BIO
1 mit Farbstoff	7 gewachst	a Weizen	c Eier	i Sellerie	R Rindfleisch	RB				
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat	ab Roggen	d Fisch	j Senf	S Schweinefleisch	SB				
3 mit Antioxidationsmittel	13 mit Chinin	ac Gerste	r Erdnüsse	k Sesam	G Geflügel	GB				
5 geschwefelt	14 mit Koffein	ad Hafer	f Soja	l Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg	F Fisch	FB				
6 geschwärzt	12 mit Zuckeraustauschstoffen	ae Dinkel	g Milch	m Lupinen	V vegetarisch	VB				

= DGE = BIO DE-ÖKO-044 EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilen enthalten  vegan