



FERIENZEIT IST DIE BESTE ZEIT – VIEL SPAß UND GUTE ERHOLUNG

3 KÖCHLE

zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg

Juli 2024

840

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 VEGI ALTERNATIVE <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region</small>	
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten
Montag	01.	Gedünsteter Kohlrabi in Béchamelsauce Kartoffeln	a g VB VB VB	Pfirsich Gemüse	VB VB		
Dienstag	02.	Rinderbolognese (Rindfleisch, Tomate, Zwiebel, Wurzelgemüse) Spaghetti Gouda gerieben	a i RB a VB g VB	Schokopudding Gemüse	g VB VB	Grünkernbolognese (Grünkern, Tomate, Zwiebel) Spaghetti Gouda gerieben	a i VB a VB g VB
Mittwoch	03.	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfel Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a i VB a ab VB	Wassermelone Gemüse	VB VB		
Donnerstag	04.	Geflügelbratwurst Bratensoße Sauerkraut Kartoffeln	8 G a g j i V V VB	Milchreis Gemüse	g VB VB	Vegetarische Bratwurst Bratensoße Sauerkraut Kartoffeln	a g V a g j i V V VB
Freitag	05.	Gemüse-Knusperbagel Tzatziki-Dip griech. Kartoffeln mit Feta	a c f g i k V a g VB g VB	Rote Bete-Apfel-Salat mit Sonnenblumenkerne	V V		
Montag	08.	Vollkorn-Spirelli Spinatsoße	a VB a g VB	Birne Gemüse	VB VB		
Dienstag	09.	Hähnchenbrust Bratensoße Maisgemüse Kartoffeln	a g j i V VB VB	Bananenquark Gemüse	g VB VB	Tofu-Steak Bratensoße Maisgemüse Kartoffeln	f V a g j i V VB VB
Mittwoch	10.	Kartoffelpfanne "Western"-Art (Zwiebel, Brokkoli, Paprika, Bohne, Kartoffel) Fladenbrot	a g VB a k VB	Honigmelone Gemüse	VB VB		
Donnerstag	11.	Rindergeschnetzeltes (Rindfleischwürfel, Zwiebel, Champignon) Spirelli	a g i RB a VB	Milchgrieß Gemüse	a g VB VB	Tofugeschnetzeltes (Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Zwiebel, Champignon) Spirelli	a g f i VB a VB
Freitag	12.	Backfisch Honig-Senf-Soße Möhren Kartoffeln	a d F a g i V VB VB	Weißkraut-Karotten-Salat mit Sonnenblumenkerne	V V	Fisch vom Feld Honig-Senf-Soße Möhren Kartoffeln	a g V a g j i V VB VB
Montag	15.	Kräuterquark Salzkartoffeln Gurkensticks	g VB VB V	Aprikose Gemüse	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 Sulfit > 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	



FERIENZEIT IST DIE BESTE ZEIT – VIEL SPAß UND GUTE ERHOLUNG

3 KÖCHE

zeitgemäße Kita- und Schulpflege für Berlin und Brandenburg

Juli 2024

840

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN- HUNGER		FIT & FUN		MENÜ 2 VEGI ALTERNATIVE				
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten			
Dienstag	16.	Geflügel-Wurstgulasch (Geflügeljagdwurst, Tomate, Zwiebel)	a 8	G	Vanillepudding	g	VB	Veg. Wurstgulasch	a g f	V
		Vollkornnudeln	a	VB	Gemüse		VB	Vollkornnudeln	a	VB
		Reibekäse	g	VB				Reibekäse	g	VB
Mittwoch	17.	Nudeln mit Tomatensoße	a	VB	Apfel		VB			
			a	VB	Gemüse		VB			
Donnerstag	18.	Lasagne "Bolognese"-Art (Rinderhackfleisch, Nudel, Tomate, Zwiebel, Wurzelgemüse, Käse)	a c g i	RB	Mango-Joghurt-Dessert	g	VB	Vegetarische Lasagne "Bolognese"-Art	a c g i	VB
					Gemüse		VB	(Grünkern, Nudel, Tomate, Zwiebel, Wurzelgemüse, Käse)	a	VB
Freitag	19.	Gegrilltes Lachsfilet Spinat-Rahm-Soße Salzkartoffeln	a d	F	Möhrensalat		V	Veg. Schnitzel	a a d c	V
			a g	VB	mit Sonnenblumenkerne		V	Spinat-Rahm-Soße	a g	VB
				VB				Salzkartoffeln		VB
Montag	22.	Asiatische Reispfanne (Mais, Schoten, Möhre, Zwiebel) Sweet-Chili-Soja-Soße	i	VB	Tafeltrauben		VB			
			f k i	VB	Gemüse		VB			
Dienstag	23.	Kartoffeltaschen (mit Frischkäse-Füllung) Gemüsesoße Reis	a c g	VB	Quitten-Apfel-Joghurt	g	VB			
			a	VB	Gemüse		VB			
				VB						
Mittwoch	24.	Eierfrikassée Möhren & Erbsen Kartoffelstampf	a c g j	V	Erdbeeren		VB			
				VB	Gemüse		VB			
			g	VB						
Donnerstag	25.	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch (Rindfleisch, Bohne, Karotte, Sellerie, Lauch, Kartoffel) Vollkornbaguette	a i	RB	Beerenjoghurt	g	VB	Grüne Bohneneintopf (Bohne, Karotte, Sellerie, Lauch, Kartoffel)	a i	VB
					Gemüse		VB	Vollkornbaguette	a ab	VB
			a ab	VB						
Freitag	26.	Fischstäbchen Dillsaße Kartoffel-Möhren-Püree Gurkensalat	a d	F	Gurkensalat		V	Gemüsestäbchen	a g	V
			a g	VB	mit Sonnenblumenkerne		V	Dillsaße	a g	VB
			g	VB				Kartoffel-Möhren-Püree	g	VB
Montag	29.	Vegetarisches Steak (Milchbasis) Bratensoße Kaisergemüse Vollkornreis	a a d c g	V	Pflaume		VB			
			a g j	V	Gemüse		VB			
				VB						
Dienstag	30.	Oma's Rindergulasch (Rindfleisch, Zwiebeln) Petersilienkartoffeln	a i	RB	Mandarinquark	g	VB	Oma's Veggi-Gulasch (Tofu, Zwiebeln)	a f i	VB
				VB	Gemüse		VB	Petersilienkartoffeln	a c g	VB
			a c g	VB						
Mittwoch	31.	Apfelküchle Vanillesoße	a c g	VB	Banane		VB			
			a g	V	Gemüse		VB			
			a g i	V						
		Gemüsesüppchen								

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	