



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulpflege für Berlin und Brandenburg



März 2025

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 KOHL- DAMPF <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise</small>		Allergene	Komponenten
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten		
Montag	03.	Romanesco-Rahm-Soße Spätzle	a g V a c VB	Milchgrieß Gemüse	a g VB VB				
Dienstag	04.	Hot Dog im Brötchen (Würstchen, Gewürzgurke, 2 erlei Soße, Röstzwiebel)	a c g G	Pfannkuchen Gemüse	a c g VB VB	Veg. Hot Dog im Brötchen (Veg. Würstchen, Gewürzgurke, 2 erlei Soße, Röstzwiebel)	a c g V		
Mittwoch	05.	Barbequesoße Balkangemüse (Zwiebel, Tomate, Paprika, Mais, Bohne, Erbse) Spaghetti	a i V a VB	Apfelquark Gemüse	g VB VB				
Donnerstag	06.	gebratenes Fischfilet Brokkoli Sahnesoße gelber Reis	a d F a g VB VB	Möhrensalat Sonnenblumenkerne	V V	Gemüsebratling Brokkoli Sahnesoße gelber Reis	a c g V a g VB VB		
Freitag	07.	Linsenbolognese (Linse, Tomate, Sellerie, Karotte, Lauch) Gabelspaghetti	a c g V a VB	Tagesobst Gemüse	VB VB				
Montag	10.	Vegetarische Carbonarasoße (geräucherter Tofu, Zwiebel, Gemüsestreifen) Vollkornpenne	a f g i VB a VB	Mangojoghurt Gemüse	g VB VB				
Dienstag	11.	Rinderbulette Coleslaw Ketchup-Dip Kartoffelsalat	a i RB VB a V g VB	Clementine Gemüse	VB VB	Veg. Bulette Coleslaw Ketchup-Dip Kartoffelsalat	a g f V VB a V g VB		
Mittwoch	12.	Kaiserschmarrn Kirschgrütze Erbsencremesüppchen	a c g VB VB a g i VB	Blattsalat mit Dressing Sonnenblumenkerne	V V				
Donnerstag	13.	Knusperfischfilet Kräutersoße mit Wurzelgemüsestreifen Basmatireis	a d F a i g VB VB	Vanillepudding Gemüse	g VB VB	Gemüsebratling Kräutersoße mit Wurzelgemüsestreifen Basmatireis	a c g V a i g VB VB		
Freitag	14.	Pizza Margharita (Pizzateig, Tomate, Käse)	a g VB	Apfel Gemüse	VB VB				
Montag	17.	Gemüse-Pasta (Karotte, Sellerie, Lauch) Basilikumsoße	a g VB a g VB a VB	Milchreis 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	✓	
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

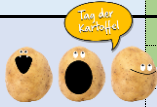


März 2025

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 KOHL- DAMPF <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise</small>	
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten
Dienstag	18.	Rührei Rahmspinat Salzkartoffeln	c g V a g VB VB	Banane Gemüse	VB VB		
Mittwoch	19.	Hühnerfrikassee (Hühnerfleisch, Karotte, Erbse, Champignon, Sahne) Reis	a g VB VB	Schokoquark Gemüse	g VB VB	Gemüsefrikassee (Blumenkohl, Karotte, Erbse, Champignon, Sahne) Reis	a g VB VB
Donnerstag	20.	Wildlachsfilet Brokkoli-Rahm-Soße Kartoffelstampf	a d F a g V g VB	Gurkensalat Sonnenblumenkerne	V V	Fisch vom Feld® (Gemüsebratling) Brokkoli-Rahm-Soße Kartoffelstampf	a V a g V g VB
Freitag	21.	überbackenes Kartoffel- Brokkoli-Gratin (Kartoffel, Brokkoli, Zwiebel)	a c g V	Birne Gemüse	VB VB		
Montag	24.	Karottencremesuppe (Karotte, Kartoffel, Zwiebel) Vollkorn-Knäckebrot	a c g V g VB	Beerenjoghurt Gemüse	g VB VB		
Dienstag	25.	Geflügelklopse "Königsberger"-Art Fingermöhrrchen Kartoffeln	a c g RB VB VB	Honigmelone Gemüse	VB VB	Gekochtes Ei "Königsberger"-Art Fingermöhrrchen Kartoffeln	a c g V VB VB
Mittwoch	26.	Eierkuchen Apfelmus Gemüsesüppchen	a c g VB VB a g i V	Salat Zitronendressing Sonnenblumenkerne	V V		
Donnerstag	27.	Seelachs in Butter-Rahm-Soße Dill-Salzkartoffeln Tomatensalat	a d F a g VB VB V	Pfirsichquark Gemüse	g VB VB	Veg.Steak Butter-Rahm-Soße Dill-Salzkartoffeln Tomatensalat	a a d c g V a g VB VB V
Freitag	28.	Veg. Dönerspaghetti (Spaghetti, veggi Kebab) Kräuter-Knoblauch-Soße Mixsalat	a f V a c g V V	Tagesobst Gemüse	VB VB		
Montag	31.	Süßkartoffel-Gratin Cremesoße	a c g VB a g VB	Vanillejoghurt 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	EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilen enthalten				grüne Schrift = BIO	DE-ÖKO-044