



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



Juli 2025

840

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN-HUNGER Nach DGE - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region	Allergene	Komponenten	FIT & FUN Der Zusatz zu MENÜ 1 und MENÜ 2	Allergene	Komponenten	MENÜ 2 VEGI ALTERNATIVE Nach DGE - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region	Allergene	Komponenten
Dienstag	01.	Chicken Wings Paprikasoße Penne		G	Möhrensalat Sonnenblumenkerne		V	Gemüsenuuggets Paprikasoße Penne	a g	V
Mittwoch	02.	Eierragout Möhren & Erbsen Kartoffeln	a c g j	V	Milchgrieß Gemüse	a g	VB			
Donnerstag	03.	gebratenes Fischfilet Brokkoli Sahnesoße Vollkornreis	a d	F	Apfelquark Gemüse	g	VB	Gemüsebratling Brokkoli Sahnesoße Vollkornreis	a c g	V
Freitag	04.	Vegetarische Soße "Carbonara"- A (geräucherter Tofu, Zwiebel, Gemüsestreifen) Vollkornpenne	a f g i	VB	Nektarine Gemüse		VB			
Montag	07.	Pizza Margharita (Pizzateig, Tomate, Käse)	a g	VB	Honigmelone Gemüse		VB			
Dienstag	08.	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf (Kartoffelwürfel , Brokkoli, Zwiebel, mit Käse überbacken) Holländische Soße	a g	VB	Blaubeerkuchen Gemüse	a c	VB			
Mittwoch	09.	Eierkuchen Apfelmus Gemüsesüppchen	a c g	VB	Bananen Gemüse		VB			
Donnerstag	10.	Fischstäbchen Kräutersoße mit Wurzelgemüwestreifen Kartoffelpüree	a d	F	Gurkensalat Sonnenblumenkerne		V	Fischstäbchen vom Feld® Kräutersoße mit Wurzelgemüwestreifen Kartoffelpüree	a	V
Freitag	11.	Veg. Dönerspaghetti (Spaghetti, veggi Kebab) Kräuter-Knoblauch-Soße Mixsalat	a	V	Beeren-Schlüpf-Joghurt Gemüse	g	VB			
Montag	14.	Gemüse-Pasta (Nudel, Karotte, Sellerie, Lauch) Käsesoße	a i	VB	Apfel Gemüse		VB			
Dienstag	15.	Geflügelbratwurst Kartoffelsalat Farmersalat Currysoße	8	G	Milchreis Gemüse	g	VB	Vegetarische Bratwurst Kartoffelsalat Farmersalat Currysoße	a c	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	
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





Juli 2025

840

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN-HUNGER Nach DGE - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region Tag des Spinats	Allergene	Komponenten	FIT & FUN Der Zusatz zu MENÜ 1 und MENÜ 2	Allergene	Komponenten	MENÜ 2 VEGI ALTERNATIVE Nach DGE - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region	Allergene	Komponenten
Mittwoch	16.	Rührei Rahmspinat Salzkartoffeln	c g a g	V VB VB	Aprikose Gemüse	 VB				
Donnerstag	17.	Wildlachsfilet Rahmsoße Kartoffel-Möhren-Püree	a d a g g	F V VB	Frischer Salat mit Zitronendressing Sonnenblumenkerne	V V	Fisch vom Feld® (Gemüsebratling) Rahmsoße Kartoffel-Möhren-Püree	a a g g	V V VB	
Freitag	18.	Gelbe Erbseneintopf mit Kartoffel, Karotte, Sellerie, Lauch Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a i a ab	VB VB	Vanillepudding mit Sirupklecks Gemüse	g V VB				
Montag	21.	Tomaten-Zucchini-Ragout Nudeln	a g a	VB VB	Tagesobst Gemüse	 VB VB				
Dienstag	22.	Hühnerfrikassee (Hühnerfleisch, Karotte, Erbse, Champignon, Sahne) Reis	a g VB	GB VB	Heidelbeerjoghurt Gemüse	g VB VB	Gemüsefrikassee (Blumenkohl, Karotte, Erbse, Champignon, Sahne) Reis	a g VB	VB VB	
Mittwoch	23.	Hot Dog im Brötchen (Würstchen, Gewürzgurke, 2 erlei Soße, Röstzwiebel)	 a VB	 V VB	Wassermelone Schokokuss Gemüse	 a c g f VB	Veg. Hot Dog im Brötchen (Veg. Würstchen, Gewürzgurke, 2 erlei Soße, Röstzwiebel)	 a VB	 V VB	
Donnerstag	24.	Knusperfischfilet Kartoffel-Gurken-Salat	a d VB	F VB	Snackgemüse Gemüse	 V VB	Gemüsebratling Kartoffel-Gurken-Salat	a c g VB	V VB	
Freitag	25.	Überbackenes Kartoffel-Brokkoli-Gratin (Kartoffel, Brokkoli, Zwiebel)	a c g VB	V VB	Himbeerquark Gemüse	g VB VB				
Montag	28.	Makkaroni mit Tomatensoße geriebenem Gouda	a a g	VB VB VB	Pflaume Gemüse	 VB VB				
Dienstag	29.	Schnitzel Pommes und gemischtem Salat	a VB VB	GB VB VB	Pfirsichjoghurt Gemüse	g VB VB	Veg. Schnitzel Pommes und gemischtem Salat	a c g VB VB	V VB VB	
Mittwoch	30.	Kaiserschmarrn Vanillesoße Erbsencremesüppchen	a c g a g i	VB VB VB	Paprikasalat Gemüse	 VB VB				
Donnerstag	31.	Seelachs in Butter-Rahm-Soße Dill-Salzkartoffeln Tomatensalat	a d a g V	F VB VB V	Erdbeerpudding Gemüse	g VB VB	Veg.Steak Butter-Rahm-Soße Dill-Salzkartoffeln Tomatensalat	a d a c a a g V VB VB 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	
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