



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



August 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 VEGI ALTERNATIVE <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region</small>	
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten
Freitag	01.	Asia-Nudeln mit Wokgemüse	a f i V	Tagesobst	VB		
		(Karotte, Zuckerbirse, Mais, Tomate, Zwiebel)					
		Sweet-Chilli-Soße Röstzwiebeln	a f V a V	Gemüse	VB		
Montag	04.	Möhreneintopf	a i VB	Karamellpudding	g V		
		mit Kartoffelwürfel Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a ab VB	Gemüse	VB		
Dienstag	05.	Soße "Bolognese"-Art	a i RB	Aprikose	V	Veg. Soße "Bolognese"-Art	a i VB
		(Rinderhack, Karotte, Zwiebel, Tomate)				(rote Linse, Karotte, Zwiebel, Tomate)	
		Gabelspaghetti geriebener Käse	a VB g VB	Gemüse	VB	Gabelspaghetti geriebener Käse	a VB g VB
Mittwoch	06.	Vegetarisches Schnitzel	a ad c g V	Grießpudding	a g VB		
		helle Sahnesoße	a g VB				
		Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse Kartoffel-Schnittlauch-Püree	g VB g VB	Gemüse	VB		
Donnerstag	07.	Fischfilet	a d F	Gurkensalat	VB	Kohlrabisteak	f V
		Senfsoße	a g j V			Senfsoße	a g j V
		Dampfkartoffeln	VB	mit Sonnenblumenkernen	V	Dampfkartoffeln	VB
Freitag	08.	bunte Zucchiniplatte	a V	Weintrauben	VB		
		(Zucchini, Weißkohl, Paprika, Zwiebel)					
		Joghurt-Dip Bratkartoffeln	g V	Gemüse	VB		
Montag	11.	Spirelli	a VB	Wassermelone	VB		
		Spinat-Käse-Soße	a g VB	Gemüse	VB		
		(Spinat, Zwiebel, Sahne, Hirtenkäse)					
Dienstag	12.	Rindergulasch mit	a i RB	Pfirsichquark	g VB	Gemüsegulasch	a i VB
		(Rindfleisch, Zwiebel, Wurzelgemüse)				(Möhre, Zwiebel, Wurzelgemüse)	
		Knödelscheibe und Rotkohl	a c VB VB	Gemüse	VB	Knödelscheibe Rotkohl	a c VB VB
Mittwoch	13.	Gemüsebratling	a c g V	Farmersalat	g VB		
		(Quinoa, Erbse)					
		Curry-Paprika-Soße Reis	a VB VB	mit Sonnenblumenkernen	V		
Donnerstag	14.	Berliner Kartoffelsuppe	i VB	Eis am Stiel	V		
		(Kartoffel, Karotte, Sellerie, Porree, Zwiebel)					
		mit pflanzlichen Würstchen Vollkornbrot	c V a ab VB	Gemüse	VB		
Freitag	15.	Kartoffel-Gemüse-Auflauf	a g VB	Vanillepudding	g VB		
		(Kartoffel, Brokkoli, Blumenkohl, Zwiebel, Paprika, Tomate, Sahne, Gouda)		Gemüse	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	



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulpflege für Berlin und Brandenburg



August 2025

840

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄRENHUNGER <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	18.	a c g	V	g	VB		
		a g	VB		VB		
Dienstag	19.	a c	G		VB	a c g	V
		a	VB		VB	a	VB
		g	VB		VB	g	VB
Mittwoch	20.	c	V	g	VB		
		a g j	V		VB		
		g	VB		VB		
		g	VB		VB		
Donnerstag	21.	8	V		VB		
		a i	V		V		
			VB				
Freitag	22.	a g	V		VB		
			VB		VB		
Montag	25.	a c g	V	g	VB		
		a g	V		VB		
		g	VB		VB		
Dienstag	26.		G	a c	VB	a	V
		g	VB		VB	g	VB
			V		VB		V
		a k	VB		VB	a k	VB
Mittwoch	27.	a i	VB		VB		
		a	VB		VB		
		g	VB		VB		
Donnerstag	28.	a g	V		VB		
			V		V		
Freitag	29.	a c	VB	g	VB		
		i	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		