



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



Oktober 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 KOHL-DAMPF Nach DGE - Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise	Allergene	Komponenten
Mittwoch	01.	Überbackener Blumenkohl mit Penne (Süßkartoffel, Kartoffel, Karotte, Kürbis)	g a g	VB VB	Birnen-Zimt-Joghurtdrink	g	VB			
Donnerstag	02.	MSC Alaska-Seelachsfilet Blattspinat Schwenkkartoffeln	d a a g	F VB VB	Pflaumenkompott mit Löffelbiskuit	 a	 VB	Fisch vom Feld Blattspinat Schwenkkartoffeln	a i a g	V VB VB
Freitag	03.	Tag der Deutschen Einheit								
Montag	06.	Nudeltopf (Vollkornpenne, Paprika, Zucchini, Tomate, Zwiebel, Kichererbse)	a g i	VB	Brombeer-Joghurt-Mousse	g	VB			
Dienstag	07.	Geflügelschnitzel Bratensoße Petersilienkartoffeln Weißkrautsalat	a g a i f	G VB VB V	Rotkohlsalat		VB	Vegetarisches Schnitzel Bratensoße Petersilienkartoffeln Weißkrautsalat	a g a i f	V VB VB V
Mittwoch	08.	Milchreis (Rundkornreis) hausgemachtes Kirschragout Gemüsecremesüppchen (Möhre, Porree, Sellerie, Pastinake, Zwiebel) mit geröstetem Kernemix	g g i	VB VB V	Banane		VB			
Donnerstag	09.	MSC Wildlachs Dillsoße Risi Bisi	a d g i g a	F VB VB	Schokoladenpudding mit Butterkeks-Crunch	g a	VB V	Tofu Steak Dillsoße Risi Bisi	a f g i g a	V VB VB
Freitag	10.	Tomatensuppe mit Reis (Tomate, Zwiebel, Reis)	a g	VB	Birne		VB			
Montag	13.	Asia-Nudeln mit Wokgemüse (Karotte, Zuckerschote, Mais, Tomate, Zwiebel) Sweet-Chilli-Soße Röstzwiebeln	a i a a	V V V	Mandarinen-Quarkspeise	g	VB			
Dienstag	14.	Soße "Bolognese"-Art (Rinderhack, Karotte, Zwiebel, Tomate) Gabelspaghetti geriebener Käse	a i a g	RB VB VB	Gurken-Joghurt-Salat	g	VB	Grünkern "Bolognese"-Art (Grünkern, Karotte, Zwiebel, Tomate) Gabelspaghetti geriebener Käse	a i a g	VB VB VB
Mittwoch	15.	Gekochte Eier in süß-saurer heller Soße Babykarotten in Petersilienbutter Kartoffelpüree	c a g g g	V V VB VB	Grießflammerie mit Sirup	g	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 Konservierungsmittel	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 = Aus Biologischem Anbau	



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



Oktober 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 KOHL-DAMPF Nach DGE – Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise	Allergene	Komponenten
Donnerstag	16.	Berliner Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie, Porree, Zwiebel) mit pflanzlichen Würstchen Vollkornbrot	i c a ab	VB V VB	Pfirsichkuchen mit Puderzucker	2 a c	VB			
Freitag	17.	fruchtige Tomatensoße (Tomate, Apfel, Zwiebel) Spaghetti geriebener Gouda	a i a g	VB VB VB	Mandarine		VB			
Montag	20.	Nudelsalat mit Rucola getrockneten Tomaten und Joghurt Bio Focaccia	g a	VB VB	Apfelsinen-Quark mit Zitrone	g	VB			
Dienstag	21.	Vegetarisches Schnitzel helle Sahnesoße Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse Kartoffel-Schnittlauch-Püree	a ad c g a g g	V VB VB VB	Tomatensalat		V			
Mittwoch	22.	Quarkkeulchen mit Vanillebeeren Gemüsecremesüppchen	a g a g i	VB V V	Vanille-Rahm-Pudding	g	VB			
Donnerstag	23.	Fischstäbchen Spinatsoße Gnocchi	a d c a g a c g	F VB VB	Zwetschgengrütze	g	V	Gemüsestäbchen Spinatsoße Gnocchi	a i f g a a c g	V VB VB
Freitag	24.	Ricotta Spitzkohl & Pasta Bio Spirelli	a g a	VB VB	Tafeltrauben		VB			
Montag	27.	Kürbissuppe mit Kokos Rustika-Baquette	a a	V VB	Apfel		VB			
Dienstag	28.	Rindergeschnetzeltes Buttererbsen Kräuter-Spätzle	a g i g a c g	RB VB VB	Paprikasalat		V	Gemüsegeschnetzeltes Buttererbsen Kräuter-Spätzle	a g i g a c g	VB VB VB
Mittwoch	29.	veg. Berliner Currywurst in Currysoße nach Hausrezept (dunkle Soße, Tomate, Zwiebel, Apfel) gebackenen Pommes frites	8 a i	V V VB	Birnen Kompott		V			
Donnerstag	30.	Kartoffel-Gemüse-Pfanne (Kartoffel, Möhre, grüne Bohne, Mais, Tomate) Sour Cream-Dip	a i a ab	VB VB	Milchgrieß	a g	VB			
Freitag	31.	Gemüse-Halloween-Dino feurige Currysoße glibbrigen Kartoffelbrei	a c g a g g	V V VB	Wackelpudding	1	V			

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	
1 mit Farbstoff	a
2 mit Konservierungsstoff	ab
3 mit Antioxidationsmittel	ac
5 geschwefelt	ad
6 geschwärzt	ae
7 gewachst	af
8 mit Phosphat	

Allergen-Kennzeichnung			
a Weizen glutenhaltige Getreide(-Erzeugnisse)	c Eier (-Erzeugnisse)	i Sellerie (-Erzeugnisse)	
ab Roggen	d Fisch (-Erzeugnisse)	j Senf (-Erzeugnisse)	
ac Gerste	r Erdnüsse (-Erzeugnisse)	k Sesam (-Erzeugnisse)	
ad Hafer	f Soja (-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg/l	
ae Dinkel	g Milch (-Erzeugnisse, einschließlich Laktose)	m Lupinen (-Erzeugnisse)	
af Kamut			
EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilen enthalten			

Lebensmittelinhaltsstoffe BIO		
R Rindfleisch	RB	
S Schweinefleisch	SB	
G Geflügel	GB	
F Fisch	FB	
V vegetarisch	VB	
vegan		
grüne Schrift	= Aus Biologischem Anbau	