



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



November 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
Montag	03.	Veg. Dönerspaghetti (Zwiebel, Vegetarisches Kebab, Knoblauchsoße (Zwiebel, Kräuter d. Prov.)	a	V	Pfirsichquark	g	V			
Dienstag	04.	Gemüse-Rinder-Gulasch (Rindfleisch, Zwiebel, Wurzelgemüse) Knödelscheibe	a i	RB						
Mittwoch	05.	Grießbrei mit Zimt&Zucker Blaubeergrütze Gemüsesüppchen	a g	VB	Mandarine	g	VB			
Donnerstag	06.	gebratenes Fischfilet Brokkoli Sahnesoße Vollkornreis	a d	F	Pflaumen-Zimt-Kompott		V	Gemüsebratling Brokkoli Sahnesoße Vollkornreis	a c g	V
Freitag	07.	Tomatensoße (Tomate, Zwiebel, Sahne) Fussili Reibekäse	a g	VB	Birne		V			
Montag	10.	Vegetarische Soße "Carbonara"- Art (geräucherter Tofu, Zwiebel, Gemüsestreifen) Vollkornpenne	a f g i	VB	Tomatensalat		V			
Dienstag	11.	Putenpfanne mit Käse (Pute, Zwiebel, Sahne, Gouda) Brokkoliröschen Spätzle	g	G	Pfannkuchen	a c g	V	Gemüsepfanne mit Käse (Vales, Zwiebel, Sahne, Gouda) Brokkoliröschen Spätzle	g	V
Mittwoch	12.	Gemüseragout mit Ei (Leipziger Allerlei, Ei, Sahne) Vollkornreis	a c g j	V	Porridge mit Himbeertopping	a g	VB			
Donnerstag	13.	Seelachs in Butter-Tomatenrahm-Soße Dill-Salzkartoffeln	a d	F	Kirschkuchen	a c g	V	Veg. Steak Butter-Tomatenrahm-Soße Dill-Salzkartoffeln	a a d c g	V
Freitag	14.	Barbequesoße Balkangemüse (Zwiebel, Tomate, Paprika, Mais, Bohne, Erbse) bunte Spirellis	a i	V	Apfel		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 = Aus Biologischem Anbau	



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



November 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
Montag	17.	überbackene Spinat-Lasagne (Spinat, Weizennudel, Zwiebelwürfel, Sahne, Gouda)	a g	V	FruchtQuark	g	V			
Dienstag	18.	Geflügelbratwurst Pommes Farmersalat Currysoße	8	G	Banane		V	Vegetarische Bratwurst Pommes Farmersalat Currysoße	a c	V
Mittwoch	19.	Eierkuchen Apfelmus Gemüsesüppchen	a c g	VB	Eisberg Gurken Salat mit Joghurt Dressing	g	V			
Donnerstag	20.	Thunfisch-Creme-Soße (Thunfisch, Gemüsebrunoise, Sahne) Penne	a d g i	F	Rhababerkompott	a	V	Blumenkohl in Creme-Soße Vollkornpenne	a g i	VB
Freitag	21.	Gelbes Kürbis-Kichererbsen-Curry (Kürbis, Kichererbse, Gemüsezwiebel, Pak-Choi, Paprika) mit Reis	a g	V	Birne		V			
Montag	24.	Gemüse-Bohnen-Eintopf (Paprika, Tomate, Zwiebel, weiße Bohne, schwarze Bohne, Zucchini)	a	V	Erdbeerpudding	g	VB			
Dienstag	25.	Hühnerfrikassee (Hühnerfleisch, Karotte, Erbse, Champignon, Sahne) Reis	a g	GB	Orange		VB	Gemüsefrikassee (Blumenkohl, Karotte, Erbse, Champignon, Sahne) Reis	a g	VB
Mittwoch	26.	Rührei Rahmspinat Salzkartoffeln	c g	V	Winterliches Apfelragout	a	VB			
Donnerstag	27.	Fischstäbchen Kräutersoße mit Wurzelgemüwestreifen Kartoffelpüree	a d	F	Paprikasalat Leinsamen		VB	Fischstäbchen vom Feld® Kräutersoße mit Wurzelgemüwestreifen Kartoffelpüree	a	V
Freitag	28.	Kürbiscrème-süppchen mit Kürbiskernbrot	a g	VB	Pflaume		VB			

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe		Allergen-Kennzeichnung				Lebensmittelinhaltsstoffe BIO	
1 mit Farbstoff	a	Weizen glutenhaltige Getreide(-Erzeugnisse)	c	Eier (-Erzeugnisse)	i	Sellerie (-Erzeugnisse)	RB
2 mit Konservierungsstoff	ab	Roggen	d	Fisch (-Erzeugnisse)	j	Senf (-Erzeugnisse)	SB
3 mit Antioxidationsmittel	ac	Gerste	r	Erdnüsse (-Erzeugnisse)	k	Sesam (-Erzeugnisse)	GB
5 geschwefelt	ad	Hafer	f	Soja (-Erzeugnisse)	l	Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg/l	FB
6 geschwärzt	ae	Dinkel	g	Milch (-Erzeugnisse, einschließlich Laktose)	m	Lupinen (-Erzeugnisse)	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