



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



Februar 2026

840

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN- HUNGER Nach DGE – Qualitäts- standard, 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	02.	Pichelsteiner Gemüse Eintopf (Weißkohl, Kartoffel, Karotte, Kohlrabi, Zwiebel, Erbse, Sellerie) Baguette	a i	VB	Vanillepudding	g	VB			
Dienstag	03.	Rindfleischstreifen in Meerrettich-Sahne-Soße (Rindfleisch, Gemüsejulienne, Zwiebel) Vollkornspätzle	a g i	RB	Apfel		VB	Tofustreifen in Meerrettich-Sahne-Soße (Tofu, Gemüse-Julienne, Zwiebel) Vollkornspätzle	a f g i	VB
Mittwoch	04.	Vegetarisches Schnitzel helle Sahnesoße Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse Kartoffel-Schnittlauch-Püree	a a d c g	V	Honigjoghurt	g	VB			
Donnerstag	05.	Seelachs-Sahne-Soße (Lachswürfel, Paprika, Wirsing, rote Zwiebel, Erbse) Vollkornreis	a d g i	F	Rote Bete-Apfel-Salat		v	Gemüse-Sahne-Soße Vollkornreis	a g i	V
Freitag	06.	Heiße Kirschsuppe mit Grießklößchen	a	V	Orangen-Birnen-Dessert	a	VB			
Montag	09.	Fruchtige Tomatensoße (Tomate, Apfel, Zwiebel) Spaghetti geriebener Gouda	a	VB	Milchreis	g	VB			
Dienstag	10.	Kartoffel-Hackfleisch- Auflauf (Rinderhackfleisch, Wurzelgemüse, Zwiebel, Tomate, Kartoffelpüree, Käse)	a g i	RB	Clementine		VB	Kartoffel-Gemüse-Käse- Auflauf (Grünkern, Wurzelgemüse, Zwiebel, Tomate, Kartoffelpüree, Käse)	a g i	VB
Mittwoch	11.	Grießbrei Apfelmus	a g	VB	Blaubeerjoghurt	g	V			
Donnerstag	12.	Süßkartoffelpfanne (Süßkartoffel, Zwiebel, Paprika, Erbse) Joghurt-Gurken-Dip Reis	a g	VB	Gurkensalat		v			
Freitag	13.	Makkaroni mit Kürbis-Sahne-Soße und gerösteten Kürbiskernen	a	VB	Banane		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 = Aus Biologischem Anbau	



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



Februar 2026

840

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN- HUNGER Nach DGE – Qualitäts- standard, 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	16.	Berliner Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie, Porree, Zwiebel) mit pflanzlichen Würstchen Vollkornbrot	i	VB	Schokoladenpudding	g	VB			
Dienstag	17.	Vegetarische Köttbullar Preiselbeerrahmsauce (Pastinake, Karotte, Tomate, Zwiebel, Preiselbeere) Kartoffelpüree	a c g	V	Faschings-Pfannkuchen	a	V			
Mittwoch	18.	Gekochte Eier in süß-saurer Soße Babykarotten in Petersilienbutter Kartoffelpüree	c	V	Zitronenquark	g	VB			
Donnerstag	19.	Gegrilltes Fischfilet Tomaten-Kräuter-Soße Vollkornreis	a d	F	Möhrensalat		V	Veg. Schnitzel "natur" Tomaten-Kräuter-Soße Vollkornreis	a ad c g	V
Freitag	20.	Gemüse in heller Soße (Blumenkohl, Brokkoli, Mais, Möhre Rustika) überbackene Kartoffeln	a g	V	Pflaumenkompott	a	VB			
Montag	21.	Veg. Bulette (Kichererbse, Hafer, Tomate, Zwiebel) Lauchrahmgemüse Kartoffel-Möhren-Stampf	a g i	V	Grießpudding	a g	VB			
Dienstag	24.	Soße "Bolognese"-Art (Rinderhack, Karotte, Zwiebel, Tomate) Gabelspaghetti geriebener Käse	a i	RB	Birne		VB	Veg. Soße "Bolognese"-Art (rote Linse, Karotte, Zwiebel, Tomate) Gabelspaghetti geriebener Käse	a g i	VB
Mittwoch	25.	Milchreis (Rundkornreis) hausgemachtes Kirschragout	a g	VB	Mango-Joghurt-Dessert	g	VB			
Donnerstag	26.	Vollkornnudeln Soße aus roten Linsen (rote Linse, Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebel)	a	VB	Weißkraut-Karotten-Salat		V			
Freitag	27.	Gemüseragout mit Ei (Leipziger Allerlei, Ei, Milch) Kartoffelpüree	a c j g	VB	Apfel		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 = Aus Biologischem Anbau	