



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



März 2026

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	02.	Romanesco-Rahm-Soße Spätzle	a g a c	V VB	Milchgrieß	a g	VB			
Dienstag	03.	Käsesoße Geröstete Kichererbsen Spirelli	a i a a	VB V VB	Birne		VB			
Mittwoch	04.	Eierragout Möhren & Erbsen Salzkartoffeln	a c g j	V VB VB	Apfelquark	g	VB			
Donnerstag	05.	Gebratenes Fischfilet Brokkoli Sahnesoße gelber Reis	a d a g	F VB VB VB	Möhrensalat		V	Überbackene Spinat-Lasagne (Spinat, Weizennudel, Zwiebelwürfel, Sahne, Gouda)	a c g	V
Freitag	06.	Linsenbolognese (Linse, Tomate, Sellerie, Karotte, Lauch) Vollkornspiralen	a c g a	V VB	Pfirsichkompott	a	VB			
Montag	09.	Vegetarische Carbonarasoße (geräucherter Tofu, Zwiebel, Gemüsestreifen) Vollkornpenne	a f g i a	VB VB	Mangojoghurt	g	VB			
Dienstag	10.	Rindergeschnetzeltes (Rindfleisch, Zwiebel, Wurzelgemüse) Kartoffeln Rotkohl	a i a c	RB VB VB	Clementine		VB	Gemüseragout (Möhre, Zwiebel, Wurzelgemüse) mit Kartoffeln Rotkohl	a i a c	VB VB VB
Mittwoch	11.	Milchreis Zimt&Zucker	a g	VB V	Blattsalat mit Dressing		V			
Donnerstag	12.	Tomatensoße (Tomate, Zwiebel, Sahne) Fussili Reibekäse	a g a g	VB VB VB	Vanillepudding	g	VB			
Freitag	13.	Pizza Margharita (Pizzateig, Tomate, Käse)	a g	VB	Apfel		VB			
Montag	16.	Gemüse-Pasta (Vollkorn Nudeln, Karotte, Sellerie, Lauch) Basilikumsauce	a g a g	VB VB	Vanillequark	g	VB			

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe		Allergen-Kennzeichnung				Lebensmittelinhaltsstoffe		BIO
1 mit Farbstoff	a	Weizen glutenhaltige Getreide(-Erzeugnisse)	c	Eier (-Erzeugnisse)	i	R	Rindfleisch	RB
2 mit Konservierungsstoff	ab	Roggen	d	Fisch (-Erzeugnisse)	j	S	Schweinefleisch	SB
3 mit Antioxidationsmittel	ac	Gerste	r	Erdnüsse (-Erzeugnisse)	k	G	Geflügel	GB
5 geschwefelt	ad	Hafer	f	Soja (-Erzeugnisse)	l	F	Fisch	FB
6 geschwärzt	ae	Dinkel	g	Milch (-Erzeugnisse,einschließlich Laktose)	m	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



März 2026

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	
Dienstag	17.	Hühnerfrikassee (Hühnerfleisch, Karotte, Erbse, Champignon, Sahne)	a g	G	Banane		VB	Gemüsefrikassee (Blumenkohl, Karotte, Erbse, Sahne)	a g	V	
		Reis								VB	
Mittwoch	18.	Rührei Rahmspinat Salzkartoffeln	c g	V	Mangojoghurt	g	VB				
			a g	VB							
				VB							
Donnerstag	19.	Wildlachswürfel Brokkoli-Rahm-Soße Kartoffelstampf	a d	F	Gurkensalat		V	Blumenkohl und Brokkoli in Rahm-Soße Kartoffelstampf	a	VB	
			a g	V						a g	VB
			g	VB						g	VB
Freitag	20.	Überbackenes Kartoffel-Brokkoli-Gratin (Kartoffel, Brokkoli, Zwiebel)	a c g	VB	Birnenkompott		VB				
Montag	23.	Karottencremesuppe (Karotte, Kartoffel, Zwiebel) Vollkorn-Knäckebrot	a c g	VB	Beerenjoghurt	g	VB				
			g	VB							
Dienstag	24.	Geflügelklopse "Königsberger"-Art Fingermöhrrchen Kartoffeln	a c g	G	Honigmelone		VB	Gekochtes Ei "Königsberger"-Art Fingermöhrrchen Kartoffeln	a c g	V	
											VB
				VB							VB
Mittwoch	25.	Eierkuchen Apfelmus	a c g	VB	Salat Zitronendressing		V				
				VB							
Donnerstag	26.	Seelachs in Butter-Rahm-Soße Dill-Salzkartoffeln Hülsenfrüchtesalat	a d	F	Pfirsichquark	g	VB	Veg.Steak Butter-Rahm-Soße Dill-Salzkartoffeln	a d c g	V	
			a g	VB						a g	VB
				VB							VB
Freitag	27.	Gebratene Maultaschen Pfannengemüse	a c g i	V	Rote Grütze	a	VB				
				VB							
Montag	30.	Kartoffelsuppe mit buntem Gemüse und Gef.Suppenklößchen Vollkornbrot	a i	VB	Vanillejoghurt	g	VB	Kartoffelsuppe mit buntem Gemüse und Vegi Suppenklößchen Vollkornbrot			
			a ab	VB							
Dienstag	31.	Hot Dog im Brötchen (Würstchen, Gewürzgurke, 2 erlei Soße, Röstzwiebel)	2 a c g	G	Kirschkompott	a	VB	Veg.Hot Dog im Brötchen (Würstchen, Gewürzgurke, 2 erlei Soße, Röstzwiebel)	2 a c g	V	

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe		Allergen-Kennzeichnung				Lebensmittelinhaltsstoffe		BIO
1 mit Farbstoff	a	Weizen glutenhaltige Getreide(-Erzeugnisse)	c	Eier (-Erzeugnisse)	i	R	Rindfleisch	RB
2 mit Konservierungsstoff	ab	Roggen	d	Fisch (-Erzeugnisse)	j	S	Schweinefleisch	SB
3 mit Antioxidationsmittel	ac	Gerste	r	Erdnüsse (-Erzeugnisse)	k	G	Geflügel	GB
5 geschwefelt	ad	Hafer	f	Soja (-Erzeugnisse)	l	F	Fisch	FB
6 geschwärzt	ae	Dinkel	g	Milch (-Erzeugnisse,einschließlich Laktose)	m	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		