



# 3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



## Mai 2026

## 840

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ 1 <b>BÄREN- HUNGER</b> <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region</small>		FIT & FUN <small>Der Zusatz zu MENÜ 1 und MENÜ 2</small>		MENÜ 2 <b>KOHL- DAMPF</b> <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise</small>		
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	
Montag	04.	Gelbes Kürbis-Kichererbsen-Curry <small>(Kürbis, Kichererbse, Gemüsezwiebel, Pak-Choi, Paprika) mit Reis</small>	a g VB	Milchgrieß	a g VB			
Dienstag	05.	gebratene Hähnchenbrust <small>Pusztasoße Penne</small>	a VB	Karotten-Linsen-Salat	v	gebratenes Tofusteak <small>Pusztasoße Penne</small>	a VB	
Mittwoch	06.	Barbequesoße <small>Balkangemüse (Zwiebel, Tomate, Paprika, Mais, rote Bohne, Erbse) Spaghetti</small>	a i VB	Vanillequark	g VB			
Donnerstag	07.	Linsenbolognese <small>(Linse, Tomate, Sellerie, Karotte, Lauch) Vollkornnudeln</small>	a c g VB	Honigmelone	v			
Freitag	08.	Pizza Margharita <small>(Pizzateig, Tomate, Käse)</small>	a g VB					
Montag	11.	Tomatensoße <small>(Tomate, Zwiebel, Sahne) Fussili Reibekäse</small>	a g VB	Gurkensalat	v			
Dienstag	12.	Kartoffel-Spargel-Auflauf <small>(Kartoffelwürfel, Spargel, Zwiebel, mit Käse überbacken) Holländische Soße</small>	a g VB	Bananen	VB			
Mittwoch	13.	Veg. Dönerspaghetti <small>(Spaghetti, veggi Kebab) Kräuter-Knoblauch-Soße Mixsalat</small>	a f VB	Rabarber-Erdbeer-Kompott	v			
Donnerstag	14.	<b>Christi Himmelfahrt / Vatertag</b>						
Freitag	15.	Fischstäbchen <small>Kräutersoße mit Wurzelgemüwestreifen Vollkornreis</small>	a d F a i g VB	Stracciatella Quark	g v	Gemüsestäbchen <small>Kräutersoße mit Wurzelgemüwestreifen Vollkornreis</small>	a c g VB a i 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 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 Sulfit >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	= Aus Biologischem Anbau	



# 3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



## Mai 2026

# 840

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ 1 <b>BÄREN- HUNGER</b> <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region</small>		FIT & FUN <small>Der Zusatz zu MENÜ 1 und MENÜ 2</small>		MENÜ 2 <b>KOHL- DAMPF</b> <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise</small>		
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	
Montag	18.	Gemüse-Pasta (Nudeln, Karotte, Sellerie, Lauch) Basilikumsoße	a g i VB	Milchreis	g VB			
Dienstag	19.	Überbackene Spinat-Lasagne (Spinat, Weizennudel, Zwiebelwürfel, Sahne, Gouda)	a g V	Erdbeerkaltschale Löffelbiscuit	a c V			
Mittwoch	20.	Rührei Rahmspinat Salzkartoffeln	c g V a g VB VB	Birne	VB			
Donnerstag	21.	Gedünsteter Seelachs Karotten in Soße Blumenkohl-Kartoffel-Püree	a d F a g V g VB	Vanillepudding mit Sirupklecks	g VB 1 V	Gemüsebratling Karotten in Soße Blumenkohl-Kartoffel-Püree	a c g V a g V g VB	
Freitag	22.	Vollkornnudeln Tomatencremesoße (Tomate, Zwiebel, Sahne)	a VB a g VB	Kichererbsensalat (Kichererbsen, Paprika, Karotte)	VB			
Montag	25.	<b>Pfingstmontag</b>						
Dienstag	26.	Schmorgurken Kartoffelpüree	a g V g VB	Banane	VB			
Mittwoch	27.	Eierkuchen Apfelmus	a c g VB VB	Radieschensalat Sonnenblumenkerne	V			
Donnerstag	28.	Knusperfischfilet Kräutersoße mit Wurzelgemüwestreifen Basmatireis	a d F a i g VB VB	Wassermelone	V	Gemüsebratling Kräutersoße mit Wurzelgemüwestreifen Basmatireis	a c g V a i g VB VB	
Freitag	29.	Tomaten-Frischkäse-Soße bunte Vollkornnudeln	a g VB a i VB	Beeren-Schlüpf-Joghurt	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 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					V	vegan	VB
8 mit Phosphat		EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilen enthalten						grüne Schrift	= Aus Biologischem Anbau