



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



Juli 2026

840

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN- HUNGER <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region</small>		FIT & FUN <small>Der Zusatz zu MENÜ 1 und MENÜ 2</small>		MENÜ 2 KOHL- DAMPF <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise</small>	
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten
Mittwoch	01.	Eierragout Möhren & Erbsen Kartoffeln	a c g j V VB VB	Milchgrieß	a g VB		
Donnerstag	02.	Gekochtes Fischfilet Brokkoli Sahnesoße Vollkornreis	a d F VB a g VB VB	Apfelquark	g VB	Gebackenes Gemüse Sahnesoße Vollkornreis	a c g V a g VB VB VB
Freitag	03.	Pizza Margarita (Pizzateig, Tomate, Käse)	a g VB	Nektarine	VB		
Montag	06.	Eierkuchen Apfelmus	a c g VB VB	Honigmelone	VB		
Dienstag	07.	Rinderbulette Ketchup-Dip Nudelsalat (Nudel, Zwiebel, Erbse, Mais, Karotte, Joghurt, Mayonnaise)	a c R a V g VB	Blaubeerkuchen	a c g V	Veg. Bulette Ketchup-Dip Nudelsalat (Nudel, Zwiebel, Erbse, Mais, Karotte, Joghurt, Mayonnaise)	a g f V a V g VB
Mittwoch	08.	Tomatenbolognese (Grünkern, Tomate, Sellerie, Karotte, Lauch) Vollkornspaghetti	a VB a VB	Butterkeks	V		
Donnerstag	09.	Fischstäbchen(Wildlachs) Kräutersoße mit Wurzelgemüwestreifen Kartoffelpüree	a d F a i g VB g VB	Gurkensalat	V	Gemüsestäbchen Kräutersoße mit Wurzelgemüwestreifen Kartoffelpüree	a V a i g VB g VB
Freitag	10.	Veg. Dönerspaghetti (Spaghetti, veggi Kebab) Kräuter-Knoblauch-Soße Mixsalat	a V a g V V	Beeren-Trink-Joghurt	g VB		
Montag	13.	Gemüse-Pasta (Nudel, Karotte, Sellerie, Lauch) Käsesoße	a i VB a g VB	Apfel	VB		
Dienstag	14.	Geflügelbratwurst Kartoffelsalat Farmersalat Currysoße	8 G a g j i V g i VB a g VB	Milchreis	g VB	Vegetarische Bratwurst Kartoffelsalat Farmersalat Currysoße	a c V a g j i V g i VB a g VB
Mittwoch	15.	Rührei Rahmspinat Salzkartoffeln	c g V a g VB VB	Aprikose	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	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



Juli 2026

840

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN- HUNGER <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region</small>		FIT & FUN <small>Der Zusatz zu MENÜ 1 und MENÜ 2</small>		MENÜ 2 KOHL- DAMPF <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise</small>	
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten
Donnerstag	16.	Knusperfischfilet Kartoffel-Gurken-Salat	a d F VB	Frischer Blattsalat mit Zitronendressing	V	Gemüsebratling Kartoffel-Gurken-Salat	a c g V VB
Freitag	17.	Kartoffel-Gemüse-Pfanne (Kartoffel, Möhre, grüne & rote Bohne, Mais, Tomate) Sonnenblumen-Vollkornbrot	a i VB a ab VB	Vanillepudding mit Sirupklecks	g VB V		
Montag	20.	Tomaten-Zucchini-Ragout Nudeln	a g VB a VB	Birne	VB		
Dienstag	21.	Hühnerfrikassee (Hühnerfleisch, Karotte, Erbse, Champignon, Sahne) Reis	a g G VB	Mangojoghurt	g VB	Gemüsefrikassee (Blumenkohl, Karotte, Erbse, Champignon, Sahne) Reis	a g VB VB
Mittwoch	22.	Ei in Sahnesoße mit Mischgemüse Kartoffelbrei	a c g j V VB VB	Rote Grütze	a VB		
Donnerstag	23.	Wildlachswürfel in Rahmsauce Kartoffel-Möhren-Püree	a d F a g V g VB	Bunter Gemüsesalat	V	Blumenkohl in Rahmsauce Kartoffel-Möhren-Püree	a VB a g V g VB
Freitag	24.	Überbackenes Kartoffel- Brokkoli-Gratin (Kartoffel, Brokkoli, Zwiebel)	a c g V	Waldbeerquark	g VB		
Montag	27.	Makkaroni mit Tomatensoße geriebenem Gouda	a VB a VB g VB	Pflaume	VB		
Dienstag	28.	Hähnchenbrust Pommes und gemischtem Salat	a G VB VB	Vanillejoghurt	g VB	Veg. Schnitzel "natur" Pommes und gemischtem Salat	a c g V VB VB
Mittwoch	29.	Milchnudeln Milchbrötchen	a g VB a c g V	Paprikasalat mit Kichererbsen und	VB		
Donnerstag	30.	Seelachs in Butter-Rahm-Soße Dill-Salzkartoffeln Tomatensalat	a d F a g VB VB V	Erdbeerpudding	g VB	Gemüsebratling Butter-Rahm-Soße Dill-Salzkartoffeln Tomatensalat	a a d c g V a g VB VB V
Freitag	31.	Linsenbolognese (Linse, Tomate, Sellerie, Karotte, Lauch) Vollkornreis	a c g VB VB	Pfirsich	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			vegane	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	