



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



August 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	03.	Gemüse-Kichererbsen-Pfanne (Blumenkohl, Brechbohnen, Zwiebeln, Paprika, Sonnenblumenkerne) Vollkornspiralen	a	V	Schokopudding	g	V			
Dienstag	04.	Lunchpakete								
Mittwoch	05.	Gemüseragout mit Ei (Leipziger Allerlei, Ei, Sahne) Kartoffeln	a c g j	V	Grießpudding	a g	VB			
Donnerstag	06.	Lunchpakete								
Freitag	07.	Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln, Tomaten) Joghurt-Dip Bratkartoffeln	a	V	Weintrauben		VB			
Montag	10.	Spirelli Spinat-Käse-Soße (Spinat, Zwiebeln, Sahne, Hirtenkäse)	a	VB	Wassermelone		VB			
Dienstag	11.	Lunchpakete								
Mittwoch	12.	Milchreis (Rundkornreis) hausgemachtes Kirschragout	g	VB	Farmersalat	g	VB			
Donnerstag	13.	Lunchpakete								
Freitag	14.	Fusilli Soße aus roten Linsen (rote Linsen, Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln)	a	VB	Vanillepudding	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				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



August 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	17.	Gefüllte Kartoffeltaschen (Frischkäse) sämige Tomatensoße Vollkornreis	a c g	V	Mangojoghurt	g	VB			
Dienstag	18.	Lunchpakete								
Mittwoch	19.	Griechische Gemüse-Kartoffeln (Paprika, Aubergine, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten, Bohnen, Hirtenkäse) Mildes Tzatziki	a g	VB	Beerenquark	g	VB			
Donnerstag	20.	Lunchpakete								
Freitag	21.	Tomatencremesuppe (Tomaten, Sahne, Zwiebeln) Vollkorn-Knäckebrot	a g i	V	Pfirsich		VB			
Montag	24.	Vegetarische Köttbullar Preiselbeerrahmsauce (Pastinaken, Karotten, Tomaten, Zwiebeln, Preiselbeeren) Kartoffelpüree	a c g	V	Erdbeerpudding	g	V			
Dienstag	25.	Dönerfleisch Kräuter-Joghurtdip frischer Mix-Salat Fladenbrot		G	Apfelkuchen	a c g	VB	Vegetarisches Dönerfleisch Kräuter-Joghurtdip frischer Mix-Salat Fladenbrot	a	V
Mittwoch	26.	Fruchtige Tomatensoße (Tomaten, Äpfel, Zwiebeln) Spaghetti geriebener Gouda	a i	VB	Banane		VB			
Donnerstag	27.	Gebratenes Gemüse (Paprika, Tomaten, Mais, Zucchini, Zwiebeln) Aioli-Dip Bulgur		V	Rohkostsalat mit braunen Linsen (Linsen, Tomaten, Gurken)					
Freitag	28.	Veg. Maultaschen mit Brühe und Gemüsestreifen (Gemüsestreifen, Karotten, Sellerie, Lauch)	a c	V	Blaubeerjoghurt	g	VB			
Montag	31.	Asia-Nudeln mit Wokgemüse (Karotten, Zuckerkürbissen, Mais, Tomaten, Zwiebeln) Sweet-Chilli-Soße Röstzwiebeln	a f i	V	Tagesobst		VB			

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