



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



September 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	01.	Hähnchen-Paprika-Gulasch (Putenfleisch, Zwiebel, Tomate, Paprika) Vollkornreis mit Mais	a i	G	Karotten-Zitronen-Salat mit Sonnenblumenkerne		V	Buntes Gemüse-Gulasch (Zwiebel, Tomate, Paprika) Vollkornreis mit Mais	a i	V
Mittwoch	02.	Pizza Margharita (Pizzateig, Tomate, Käse)	a g	VB	Schokopudding	g	VB			VB
Donnerstag	03.	Röstkartoffelsalat mit Gurke und Radieschen (Kartoffel, Zwiebel, Gurke, Radieschen, Lauch) Joghurt dressing	i	VB	Pflaumen-Zimt-Kompott		VB			
Freitag	04.	veg. Bauernfrühstück Spreewälder Gewürzgurke rote Paprikasoße (Kartoffel, Tofu, Paprika, Tomate, Zwiebel)	a c g	V	Wassermelone		VB			
Montag	07.	Farfalle mit Honig-Möhren-Soße Mozzarella	a	VB	Waldbeeren-Milchreis	g	VB			
Dienstag	08.	überbackene Pusztafanne (Tomate, Zwiebel, Paprika, Rindfleisch, Käse) Türkischer Reis	a c g	RB	Rote Bete-Apfel-Salat mit Sonnenblumenkerne		V	überbackene Pusztafanne (Tomate, Zwiebel, Paprika, Gemüsebällchen, Käse) Türkischer Reis	a c g	V
Mittwoch	09.	Grießbrei mit Zimt&Zucker Kirschgrütze	a g	VB	Tafeltrauben		VB			
Donnerstag	10.	Crispy-Fisch mit Zitrone Remouladensoße Rösti Ecken	a d	F	Apfelkompott		VB	Gebackenes Gemüse Remouladensoße Rösti Ecken	a	V
Freitag	11.	Gelbes Kürbis-Kichererbsen-Curry (Kürbis, Kichererbse, Gemüsezwiebel, Pak-Choi, Paprika) mit Reis	a g	V	Beeren-Trinkjoghurt	g	VB			
Montag	14.	Kichererbsen-Pasta (Nudel, Kürbis, Zwiebel, Kichererbse) Vollkornpenne	a	V	Zitronen-Vanillepudding	g	VB			
Dienstag	15.	Vegetarische Paella (Vollkornreis, Paprika, Erbse, Tomate, Zwiebel)	a i	VB	Linsensalat mit Sonnenblumenkerne		VB			

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	Allergen-Kennzeichnung				Lebensmittelinhaltsstoffe	BIO
1 mit Farbstoff	a Weizen glutenhaltige Getreide(-Erzeugnisse)	c Eier (-Erzeugnisse)	i Sellerie (-Erzeugnisse)	j Senf (-Erzeugnisse)	R Rindfleisch	RB
2 mit Konservierungsstoff	ab Roggen	d Fisch (-Erzeugnisse)	j Senf (-Erzeugnisse)	k Sesam (-Erzeugnisse)	S Schweinefleisch	SB
3 mit Antioxidationsmittel	ac Gerste	r Erdnüsse (-Erzeugnisse)	k Sesam (-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid und Sulfite>10mg/kg/l	G Geflügel	GB
5 geschwefelt	ad Hafer	f Soja (-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid und Sulfite>10mg/kg/l	m Lupinen (-Erzeugnisse)	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



September 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
Mittwoch	16.	Rührei Rahmspinat Salzkartoffeln	c g a g	V VB VB	Birne	ag	VB V			
Donnerstag	17.	Paprika-Nudel-Pfanne (Paprika, Mais, Zwiebel, Kichererbse, Karotte, Sellerie)	a i	VB	Pflaumenkuchen	a c g	V			
Freitag	18.	Gnocchisalat mit Ital. Gemüse (Paprika, Tomate, Aubergine, Zucchini) Pesto Croutons	a g a	V V VB V	Pfirsich		VB			
Montag	21.	Chili sin Carne mit Sauerrahm (Bohne, Paprika, Zwiebel, Mais) Vollkornreis	a g i	V VB	Birnen-Ingwer-Quark	g	VB			
Dienstag	22.	Rinderfleischstreifen in Meerrettich-Sahne-Soße (Rindfleisch, Gemüsejulienne, Zwiebel) Vollkornreis	a g	RB VB	Banane		VB	Kohlrabistreifen in Meerrettich-Sahne-Soße (Tofu, Gemüsejulienne, Zwiebel) Vollkornreis	a f g	VB VB
Mittwoch	23.	Eierkuchen Apfelmus	a c g	VB VB	Hülsenfrüchtesalat mit Hirtenkäse	g	VB			
Donnerstag	24.	Fish & Chips (Fischnuggets, Kartoffelecken) Ketchupdip	a d g a	F V	Apfel		VB	Gemüsenuggets & Chips (Gemüsenuggets, Kartoffelecken)	a a c g	V
Freitag	25.	bunte Vollkornnudeln mit Basilikum und Mozzarella	a	VB V	Gurken-Zucchini-Salat mit Kürbiskerne		VB			
Montag	28.	Möhreneintopf (Möhre, Sellerie, Lauch) Knäckebrot	a i a ad	VB VB	Vanillepudding	g	VB			
Dienstag	29.	Schmorhähnchen mit Wurzelgemüse (Karotte, Lauch, Sellerie) Böhmische Knödelscheibe	a i a c g	G VB	bunter Bohnensalat		VB	Valesstreifen mit Wurzelgemüse (Karotte, Lauch, Sellerie) Böhmische Knödelscheibe	a i g a c g	V VB
Mittwoch	30.	Veg. Dönerspaghetti (Zwiebel, Vegetarisches Kebab, Eisbergsalat) Knoblauchsoße (Zwiebel, Kräuter d. Prov.)	a a g	V V	Pfirsichquark	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	