



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



Oktober 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
Donnerstag	01.	Gnocchipfanne mit Tomate, Linse, Paprika	a c	VB	Apfel-Birnen-Kompott		VB			
Freitag	02.	Veg. Berliner Currywurst in Currysoße nach Hausrezept (dunkle Soße, Tomate, Zwiebel, Apfel) gebackene Pommes Frites	8 a i	V V VB	Honigmelone		VB			
Montag	05.	Nudeltopf (Vollkornpenne, Paprika, Zucchini, Tomate, Zwiebel, Kichererbse)	a g i	VB	Waldbeerjoghurt	g	VB			
Dienstag	06.	Vegetarisches Schnitzel helle Sahnesoße Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse Kartoffel-Schnittlauch-Püree	a ad c g a g	V VB VB VB	Bunter Hülsenfrüchte - salat mit Leinsamen		VB			
Mittwoch	07.	Milchreis (Rundkornreis) hausgemachtes Kirschragout	g	VB VB	Banane		VB			
Donnerstag	08.	Vegetarische Köttbullar Preiselbeerrahmsoße (Pastinake, Karotte, Tomate, Zwiebel, Preiselbeere) Kartoffelpüree	a c g a g	V V VB	Schokoladenpudding	g	VB			
Freitag	09.	Veg. Königsberger Pasta (Sojaklops, Milch, Zwiebel, Karotte, Sellerie) Schmetterlingsnudeln	a g i a	V VB	Birne		VB			
Montag	12.	Asia-Nudeln mit Wokgemüse (Karotte, Zuckerbirse, Mais, Tomate, Zwiebel) Sweet-Chilli-Soße Röstzwiebeln	a f i a a	V V V	Mandarinen-Quarkspeise	g	V			
Dienstag	13.	Soße "Bolognese"-Art (Rinderhack, Karotte, Zwiebel, Tomate) Vollkorn-Gabelspaghetti geriebener Käse	a i a g	RB VB VB	Gurken-Joghurt-Salat mit Kürbiskernen	g	V	Grünkernbolognese (Grünkern, Karotte, Zwiebel, Tomate) Vollkorn-Gabelspaghetti geriebener Käse	a i a g	VB VB VB
Mittwoch	14.	Kartoffel-Lauch-Auflauf (Kartoffel, Karotte, Zwiebel, Lauch, Sahne, Ei, Gouda)	a c g	VB	Grießflammerie	a g	VB			
Donnerstag	15.	Berliner Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie, Porree, Zwiebel) mit pflanzlichen Würstchen Vollkornbrot	i c a ab	VB V VB	Pfirsichkuchen	2 a c	VB			
Freitag	16.	Fruchtige Tomatensoße (Tomate, Apfel, Zwiebel) Spaghetti geriebener Gouda	a i a g	VB VB VB	Mandarine		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



Oktober 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	19.	Nudelsalat mit Rucola (mit getrockneten Tomaten und Joghurt) Vegetarisches Schnitzel	g	V	Tomatensalat		V			
Dienstag	20.	Brandenburger Kartoffeln mit Kräuterquark, Butter Leinöl		VB	Zitronenquark	g	VB			
Mittwoch	21.	Quarkkeulchen mit Vanillebeeren	a g	V	Weißkraut mit Sonnenblumenkerne		V			
Donnerstag	22.	Fischstäbchen Spinatsoße Kartoffel-Erbсен-Püree	a d c	F	Vanillepudding	g	VB	Gemüsestäbchen Spinatsoße Kartoffel-Erbсен-Püree	a i f	V
Freitag	23.	Ricotta-Spitzkohl-Pasta (Vollkornspirelli, Spitzkohl, Ricotta, Zwiebel)	a g	VB	Tafeltrauben		VB			
Montag	26.	Kürbiscremesuppe mit Kokos Knäckebrot	a	V	Apfel		VB			
Dienstag	27.	Veg. Bulette (Kichererbse, Hafer, Tomate, Zwiebel) Lauchrahmgemüse Kartoffel-Möhren-Stampf	a a d c f g i	V	Paprika-Linsensalat mit Sonnenblumenkerne		VB			
Mittwoch	28.	Überbackener Blumenkohl (Süßkartoffel, Kartoffel, Karotte, Kürbis, Blumenkohl, geriebener Käse)	g	VB	Nektarine	g	VB			
Donnerstag	29.	Backfisch Schmorgemüse Reis	a d c	F	Milchgrieß	a g	VB	Rote Bete-Brätling Schmorgemüse Reis	a i f	V
Freitag	30.	Gemüse-Halloween-Dino feurige Currysoße glibbrigen Kartoffelbrei	a c g	V	Wackelpudding HALLOWEEN	1	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