

3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



November 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	02.	Veg. Dönerspaghetti	a	V	Pfirsichquark	g	V			
		(Zwiebel, vegetarisches Kebab, Eisbergsalat)								
		Knoblauchsoße	a g	V	Gemüse		VB			
		(Zwiebel, Kräuter d. Prov.)								
Dienstag	03.	Gemüse-Schweine-Gulasch	a i	SB	Karotten-Zitronen-Salat		V	Gemüsegulasch	a i	VB
		(Schweinefleisch, Zwiebel, Wurzelgemüse)			Sonnenblumekerne			(Möhre, Zwiebel, Wurzelgemüse)		
		Knödelscheibe	a c	VB	Gemüse		VB	Knödelscheibe	a c	VB
Mittwoch	04.	Kaiserschmarrn	a c g	VB	Mandarine	g	VB			
		Apfelmus		VB						
		Puderzucker			Gemüse		VB			
Donnerstag	05.	Seelachs in	a d	F	Schokopudding	g	V	Tofu-Steak	f	V
		Butter-Tomatenrahm-Soße	a g	VB				Butter-Tomatenrahm-Soße	a g	VB
		Dill-Salzkartoffeln		VB	Gemüse		VB	Dill-Salzkartoffeln		VB
Freitag	06.	Chili con Carne	a i	R	Birne		V	Chili sin Carne	a i	VB
		Fladenbrot	a k	V				Fladenbrot	a ab	V
					Gemüse		VB			
Montag	09.	Vegetarische Soße "Carbonara"- Art	a f g i	VB	Tomatensalat		VB			
		(geräucherter Tofu, Zwiebel, Gemüsestreifen)			Sonnenblumenkerne					
		Penne	a	VB	Gemüse		VB			
Dienstag	10.	Putenpfanne mit Käse	g	G	Milchreis	g	VB	Gemüsepfanne mit Käse	g	V
		(Pute, Zwiebel, Sahne, Gouda)			mit Mangotopping		V	(Valess, Zwiebel, Sahne, Gouda)		
		Brokkoliröschen		V	Gemüse		VB	Brokkoliröschen		V
		Spätzle	a c	VB				Spätzle	a c	VB
Mittwoch	11.	Gemüseragout mit Ei	a c g j	V	Faschingspfannkuchen	a c g	VB			
		(Leipziger Allerlei, Ei, Sahne)					V			
		Kartoffelpüree	g	VB	Gemüse		VB			
Donnerstag	12.	gebratenes Fischfilet	a d	F	Pflaumen-Zimt-Kompott		V	Gemüsebratling	a c g	V
		Brokkoli		VB				Brokkoli		VB
		Sahnesoße	a g	VB	Gemüse		VB	Sahnesoße	a g	VB
		Reis		VB				Reis		VB
Freitag	13.	Barbequesoße dazu	a i	V	Apfel		V			
		Balkangemüse		V						
		(Zwiebel, Tomate, Paprika, Mais, Bohne, Erbse)			Gemüse		VB			
		bunte Spirellis	a	VB						

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe			
1	mit Farbstoff	7	mit Phosphat
2	mit Konservierungsstoff	8	mit Milcheiweiß
3	mit Antioxidationsmittel	9	koffeinhaltig
4	mit Geschmacksverstärker	10	chininhaltig
5	geschwefelt	11	mit Süßungsmittel
6	geschwärzt	13	gewachst

Allergen-Kennzeichnung					
a	**Weizen** glutenhaltige Getreide (-Erzeugnisse)	b	**Krebstiere** (-Erzeugnisse)	h	**Schalenfrüchte**
ab	**Roggen**	c	**Eier** (-Erzeugnisse)	i	**Sellerie** (-Erzeugnisse)
ac	**Gerste**	d	**Fisch** (-Erzeugnisse)	j	**Senf** (-Erzeugnisse)
ad	**Hafer**	e	**Erdnüsse** (-Erzeugnisse)	k	**Sesam** (-Erzeugnisse)
ae	**Dinkel**	f	**Soja** (-Erzeugnisse)	l	**Schwefeldioxid und Sulphite**>10mg/kg/l
af	**Kamut**	g	**Milch** (-Erzeugnisse)	m	**Lupinen** (-Erzeugnisse)
				n	**Weichtiere** (-Erzeugnisse)

Lebensmittelinhaltsstoffe			
Konvent.		Bio	
R	Rindfleisch	RB	*Aus Bio-Zutaten hergestellt*
S	Schweinefleisch	SB	
G	Geflügel	GB	
F	Fisch	FB	
V	vegetarisch	VB	
✓	vegan	XXX	

EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebendmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilenteilen enthalten



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



November 2026

840

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN-HUNGER – Nach DGE – Qualitäts-standard, 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	16.	Kartoffelsuppe	a g i	VB	Fruchtquark	g	V			
		mit buntem Gemüse								
		Brot	a ab	VB	Gemüse		VB			
Dienstag	17.	Geflügelbratwurst	8	G	Banane		V	Vegetarische Bratwurst	a c	V
		braune Soße		V				braune Soße		V
		Sauerkraut	g i	V	Gemüse		VB	Sauerkraut	g i	V
		Kartoffelpüree	g	VB				Kartoffelpüree	g	VB
Mittwoch	18.	Eierkuchen	a c g	VB	Eisberg Gurken Salat mit	g	V			
		selbstgemachtem Apfelmus		VB	Joghurt Dressing					
					und Sesam		VB			
					Gemüse					
Donnerstag	19.	Gnocchisalat mit Ital. Gemüse	a	V	Rhababerkompott	a	V			
		(Paprika, Tomate, Aubergine, Zucchini)		V						
		Pesto	g	VB	Gemüse		VB			
		Vollkorn-Croutons	a	VB						
Freitag	20.	Erbseneintopf	a i	V	Birne		V	Erbseneintopf	a i	V
		Wustscheiben	2 3 j	S				Mini-Brötchen	a ab	VB
					Gemüse		VB			
Montag	23.	Pizza Margharita	a g	VB	Erdbeerpudding	g	VB			
		(Pizzateig, Tomate, Käse)								
					Gemüse		VB			
Dienstag	24.	Hühnerfrikassee	a g	G	Orange		VB	Gemüsefrikassee	a g	VB
		(Hühnerfleisch, Karotte, Erbse, Champignon, Sahne)						(Blumenkohl, Karotte, Erbse, Champignon, Sahne)		
		Reis		V	Gemüse		VB	Reis		V
Mittwoch	25.	Makkaroni	a	VB	Vanille-Zimt-Pudding	g	VB			
		mit Grünkernbolognese	a i	VB						
					Gemüse		VB			
Donnerstag	26.	Fischstäbchen	a d	F	Paprikasalat		V	Gemüsestäbchen	a	V
		Kräutersoße mit Wurzelgemüsestreifen	a i g	VB	Leinsamen			Kräutersoße mit Wurzelgemüsestreifen	a i g	VB
		Kartoffelpüree	g	VB	Gemüse		VB	Kartoffelpüree	g	VB
Freitag	27.	Wurstgulasch	2 3 a	S	Pflaume		VB	Veg. Wurstgulasch	a c g	V
		(Schweinefleischwürfel, Tomate, Zwiebel)						(Valesswürfel, Tomate, Zwiebel)		
		Gabelspaghetti	a	VB	Gemüse		VB	Gabelspaghetti	a	VB
Montag	30.	Kürbiseintopf	a g i	V	Honigjoghurt	g	VB			
		Mini-Brötchen	a ab	VB						
					Gemüse		VB			

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe				Allergen-Kennzeichnung						Lebensmittelinhaltsstoffe			
1	mit Farbstoff	7	mit Phosphat	a	**Weizen** glutenhaltige Getreide (-Erzeugnisse)	b	**Krebstiere** (-Erzeugnisse)	h	**Schalenfrüchte**	Konvent.		Bio	*Aus Bio-Zutaten hergestellt*
2	mit Konservierungsstoff	8	mit Milcheiweiß	ab	**Roggen**	c	**Eier** (-Erzeugnisse)	i	**Sellerie** (-Erzeugnisse)	R	Rindfleisch	RB	
3	mit Antioxidationsmittel	9	koffeinhaltig	ac	**Gerste**	d	**Fisch** (-Erzeugnisse)	j	**Senf** (-Erzeugnisse)	S	Schweinefleisch	SB	
4	mit Geschmacksverstärker	10	chininhaltig	ad	**Hafer**	e	**Erdnüsse** (-Erzeugnisse)	k	**Sesam** (-Erzeugnisse)	G	Geflügel	GB	
5	geschwefelt	11	mit Süßungsmittel	ae	**Dinkel**	f	**Soja** (-Erzeugnisse)	l	**Schwefeldioxid und Sulphite**>10mg/kg/l	F	Fisch	FB	
6	geschwärzt	13	gewachst	af	**Kamut**	g	**Milch** (-Erzeugnisse)	m	**Lupinen** (-Erzeugnisse)	V	vegetarisch	VB	
EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebendmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilenteilen enthalten								n	**Weichtiere** (-Erzeugnisse)		vegan	XXX	