

3 KÖECHE

Dezember 2023



840



zeitgemäÙe Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg

Drei Köche GmbH, Bennostraße 2 in 13053 Berlin,
 Telefon: (030) 99 27 33 2-0, Fax: (030) 99 27 33 22-0,
 E-Mail: kundenservice@drei-koeche.de, Web: www.drei-koeche.de

Anderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN- HUNGER		FIT & FUN		MENÜ 2 KOHLE- DAMPF	
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten
Freitag	01.	Brokkoli-Tomaten- Auflauf mit Kartoffeln, BéchamelsoÙe und Käse	a c g VB	Möhrensalat Sonnenblumenkerne	V V		
Montag	04.	Romanesco-Rahm-SoÙe Spätzle	a g V a VB	Tagesobst Gemüse	VB VB		
Dienstag	05.	SoÙe "Bolognese"-Art (Rinderhack, Karotte, Zwiebel, Tomate) Gabelspaghetti geriebener Käse	a i RB a VB g VB	Honigjoghurt Gemüse	g VB VB	Veg. SoÙe "Bolognese"-Art (Endorihack, Karotte, Zwiebel, Tomate) Gabelspaghetti geriebener Käse	a g i VB a VB g VB
Mittwoch	06.	Ei in süÙ-saurer SoÙe Fingermöhrrchen Kartoffelpüree	a g j V c VB VB	Tafeltrauben Nikolaus Gemüse	VB V VB		
Donnerstag	07.	Hühnerkeule BratensoÙe Rotkohl Kartoffeln	G a i V VB VB	Spekulatius-Quark- Dessert Gemüse	g VB VB	Valess®Steak, natur BratensoÙe Rotkohl Kartoffeln	a a d c n V a i V VB VB
Freitag	08.	Wildlachsfilet Kräuter-Rahm-SoÙe Kartoffelstampf	a d F a g V g VB	Gurkensalat Sonnenblumenkerne	V V	Fisch vom Feld® (Gemüsebratling) Kräuter-Rahm-SoÙe Kartoffelstampf	a V a g V g VB
Montag	11.	Kartoffel-Gemüse-Pfanne "Texas-Style" (Kartoffel, Kidneybohne, grüne Bohne, Mais, Tomate, Hirtenkäse) Vollkornbrot	a i VB a ab VB	Apfel Gemüse	VB VB		
Dienstag	12.	Dönerteller (Dönerrfleisch, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Zwiebel) Kräuter-Knoblauch-Dip Fladenbrot	8 c g V a k VB	Mangojoghurt Gemüse	g VB VB	Veg. Dönerteller Veggi Kebab, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Zwiebel Kräuter-Knoblauch-Sauce Fladenbrot	f V g V a k VB
Mittwoch	13.	Milchreis Apfelmus Gemüsecremesüppchen	g VB VB a g i V	Clementine Gemüse	VB VB		
Donnerstag	14.	Tomaten-Rahm-SoÙe (Tomate, Zwiebel, Sahne) Penne Reibekäse	a g VB a VB g VB	Vanillepudding Gemüse	g VB VB		
Freitag	15.	Backfisch KräutersoÙe mit Wurzelgemüwestreifen Salzkartoffeln	a d F a i g VB VB	Blattsalat mit Dressing Sonnenblumenkerne	V V	Gemüsebratling KräutersoÙe mit Wurzelgemüwestreifen Salzkartoffeln	a c g V a i g VB a 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 (-Erzeugnisse)	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 = BIO DE-ÖKO-044		

3 KÖECHE



840



zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg

Drei Köche GmbH, Bennostraße 2 in 13053 Berlin,
 Telefon: (030) 99 27 33 2-0, Fax: (030) 99 27 33 22-0,
 E-Mail: kundenservice@drei-koeche.de, Web: www.drei-koeche.de

Anderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN- HUNGER		FIT & FUN		MENÜ 2 KOHLE- DAMPF	
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten
Montag	18.	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfel Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a i VB a ab VB	Birne Gemüse	VB VB		
Dienstag	19.	Kalbsklopse "Königsberger"-Art Fingermöhrrchen Kartoffelpüree	a c g R VB g VB	Milchreis Gemüse	g VB VB	Gekochtes Ei "Königsberger"-Art Fingermöhrrchen Kartoffelpüree	a c g V VB g VB
Mittwoch	20.	Rührei Rahmspinat Salzkartoffeln	c g V a g VB VB	Banane Gemüse	VB VB		
Donnerstag	21.	Gemüse-Rinder-Gulasch (Rindfleisch, Zwiebel, Balkangemüse) Reis "Risi Bisi" (Reis, Erbse)	a g i RB VB	Fruchtquark Gemüse	g VB VB	Gemüsegulasch (Brokkoli, Blumenkohl, Möhre, Champignon, Zwiebel, Pastinake) Reis "Risi Bisi" (Reis, Erbse)	a g i VB VB
Freitag	22.	Fish & Chips (Fischnuggets, Kartoffelecken) Remouladensoße Weißkraut-Karotten-Salat	a d F c g V V	Weißkraut-Karotten- Salat Sonnenblumenkerne	v V	Nuggets & Chips (Gemüsenuggets, Kartoffelecken) Remouladensoße Weißkraut-Karotten-Salat	a g c i V c g V V
Montag	25.	Frohe					
Dienstag	26.	Weihnachten					
Mittwoch	27.						
Donnerstag	28.						
Freitag	29.						

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			V vegan	VB	
8 mit Phosphat	EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilen enthalten				grüne Schrift = BIO DE-ÖKO-044	