



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulpflege für Berlin und Brandenburg



Januar 2024

840

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN- HUNGER <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region</small>		FIT & FUN <small>Der Zusatz zu MENÜ 1 und MENÜ 2</small>		MENÜ 2 KOHL- DAMPF <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise</small>	
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten
Dienstag	02.	Tortellini mit Gemüsefüllung Gemüse-Käse-Soße	a c g VB a g i VB	Schokopudding Gemüse	g VB VB		
Mittwoch	03.	Ratatouillegemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomate, Zwiebel) Vollkornreis	a V VB	Mandarine Gemüse	VB VB		
Donnerstag	04.	Geflügelbratwurst Bratensoße Sauerkraut Kartoffeln	8 G a g j i V V g VB	Zitronenquark Gemüse	g VB VB	Vegetarische Bratwurst Bratensoße Sauerkraut Kartoffeln	a g V a g j i V V g VB
Freitag	05.	Nudel-Tomaten-Auflauf mit Lachs grüne Kräutersoße	a g d F a g V	Rote Bete-Apfel-Salat mit Sonnenblumenkerne	V V	Nudel-Tomaten-Auflauf mit Gemüse grüne Kräutersoße	a g i V a g V
Montag	08.	Vollkorn-Spirelli Spinatsoße	a V a g VB	Birne Gemüse	VB VB		
Dienstag	09.	Hähnchenbrust Bratensoße Maisgemüse Kartoffeln	G a g j i V VB VB	Bananenquark Gemüse	g VB VB	Tofu-Steak Bratensoße Maisgemüse Kartoffeln	f V a g j i V VB VB
Mittwoch	10.	Kräuter-Rahm-Kohlrabi mit Fingermöhren Backkartoffeln	a g VB VB	Honigmelone Gemüse	VB VB		
Donnerstag	11.	Lasagne "Bolognese"-Art (Rinderhackfleisch, Nudel, Tomate, Zwiebel, Wurzelgemüse, Käse) Aktionstag	a c g i RB	Amarena-Kirschjoghurt Gemüse	g VB VB	Lasagne "Bolognese"-Art (vegetarisch) (Grünkernschrot, Nudel, Tomate, Zwiebel, Wurzelgemüse, Käse) Aktionstag	a c g VB
Freitag	12.	Backfisch Meerrettich-Senf-Soße Möhren Kartoffeln	a d F a g i V VB VB	Weißkraut-Karotten-Salat mit Sonnenblumenkerne	V V	Fisch vom Feld Meerrettich-Senf-Soße Möhren Kartoffeln	a g V a g j i V VB VB
Montag	15.	Kräuterquark Salzkartoffeln Gurkensticks	g VB VB V	Obst des Tages Gemüse	VB VB		
Dienstag	16.	Geflügel-Wurstgulasch (Geflügeljagdwurst, Tomate, Zwiebel) Vollkornnudeln Reibekäse	a 8 G a VB g VB	Vanillepudding Gemüse	g VB VB	Vegetarischer Wurstgulasch Vollkornnudeln Reibekäse	a g f V a VB 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 = BIO	DE-ÖKO-044	



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulpflege für Berlin und Brandenburg



Januar 2024

840

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN- HUNGER <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region</small>		FIT & FUN <small>Der Zusatz zu MENÜ 1 und MENÜ 2</small>		MENÜ 2 KOHL- DAMPF <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise</small>		Änderungen Vorbehalten	
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten
Mittwoch	17.	Pancakes Apfelmus Gemüsesüppchen	a c g VB VB a g V	Weintrauben, rot Gemüse	VB VB				
Donnerstag	18.	Rindergeschnetzeltes (Rindfleischwürfel, Zwiebel, Champignon) Spirelli	a i RB a VB	Mango-Joghurt- Dessert Gemüse	g VB VB	Tofugeschnetzeltes (Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Zwiebel, Champignon) Spirelli	a g f VB a VB		
Freitag	19.	Nudeln Gemüse-Soße (Mais, Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebel)	a VB a i VB	Möhrensalat mit Sonnenblumenkerne	V V				
Montag	22.	Tomatensoße Spirelli geriebener Gouda	a i VB a VB g VB	Apfel Gemüse	VB VB				
Dienstag	23.	Currywurstscheiben in Ketchup-Soße Ofenkartoffeln	a i 8 G VB	Schokopudding Gemüse	g VB VB	Vegetarische Bratwurst in Ketchup-Soße Ofenkartoffeln	a i V VB		
Mittwoch	24.	Gebratenes Gemüse (Paprika, Tomate, Mais, Zucchini, Zwiebel) Joghurt-Dip Bulgur	a VB g VB a VB	Obst Gemüse	VB VB				
Donnerstag	25.	Tofugeschnetzeltes (Pilz, Paprika, Zwiebel, Tomate) Vollkornreis	a f g V VB	Beerenjoghurt Gemüse	g VB VB				
Freitag	26.	Paniertes Fischfilet Dillsoße Kartoffel-Möhren-Püree Gurkensalat	a d F a g VB g VB V	Gurkensalat mit Sonnenblumenkerne	V V	Gemüsestäbchen Dillsoße Kartoffel-Möhren-Püree Gurkensalat	a g V a g VB g VB V		
Montag	29.	Vegetarisches Steak (Milchbasis) Zwiebelsoße Kaisergemüse Vollkornreis	a ad c g V a g j V VB VB	Clementine Gemüse	VB VB				
Dienstag	30.	Rindergulasch Paprikagemüse Spätzle	a g RB VB a c g VB	Milchreis Gemüse	g VB VB	Tofugulasch Paprikagemüse Spätzle	a f g VB VB a c g VB		
Mittwoch	31.	Apfelküchle Vanillesoße Gemüsesüppchen	a c g VB a g V a g i V	Banane Gemüse	VB 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					veg	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