



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulpflege für Berlin und Brandenburg



Juni 2024

840

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄRENHUNGER <small>Noch 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>Noch DGE - Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreife</small>		Allergene	Komponenten
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten		
Montag	03.	Romanesco-Rahm-Soße Spätzle	a g a c	V VB	Wassermelone Gemüse	 VB			
Dienstag	04.	Kalbsklopse "Königsberger"-Art Fingermöhrrchen Kartoffeln	a c g VB VB	R	Milchreis Gemüse	g VB VB	veg. Gemüsebällchen "Königsberger"-Art Fingermöhrrchen Kartoffeln	a c g VB VB	V
Mittwoch	05.	Ei in süß-saurer Soße Erbsen-Mais Gemüse Kartoffelpüree	a c g j g	V VB VB	Tafeltrauben Gemüse	 VB VB			
Donnerstag	06.	Hühnerfrikassée (Huhn, Spargel, Erbse, Möhre) Reis	a g VB	GB	Honigjoghurt Gemüse	g VB VB	Gemüsefrikassée (Blumenkohl, Spargel, Erbse, Möhre) Reis	a g VB	VB
Freitag	07.	Lachs-Sahne-Soße (Lachswürfel, Paprika, Weißkohl, rote Zwiebel, Erbse, Dill) Penne	a d g i a	F VB	Möhrensalat Sonnenblumenkerne	 V V	Gemüse-Sahne-Soße (Blumenkohl, Paprika, Weißkohl, rote Zwiebel, Erbse, Dill) Penne	a g i a	V VB
Montag	10.	Mac'n'Cheese Vollkornnudelauflauf mit Gemüse-Käse-Soße	 a a g i	VB VB	New York Cheesecake Creme Gemüse	 g VB VB			
Dienstag	11.	Berliner Kartoffelsuppe (Kartoffel, Möhre, Sellerie, Porrée) Mini-Brötchen	 a i a ab	VB VB	Apfel Gemüse	 VB VB			
Mittwoch	12.	Milchreis Erdbeersoße Gemüsecremesüppchen	g a g i	VB VB V	Clementine Gemüse	 VB VB			
Donnerstag	13.	Hähnchen-Cordon Bleu Soße Hollandaise Art Spargelstücke Salzkartoffeln	a a g V VB	G V VB	Grießpudding Gemüse	g VB VB	Valess-Cordon Bleu® Soße Hollandaise Art Spargelstücke Salzkartoffeln	a a d c n a g V VB	V V V VB
Freitag	14.	Knusperfischilet Kräutersoße mit Wurzelgemüwestreifen Vollkornreis	a d a i g	F VB VB	Blattsalat mit Dressing Sonnenblumenkerne	 V V	Gemüsebratling Kräutersoße mit Wurzelgemüwestreifen Vollkornreis	a c g a i g	V VB VB
Montag	17.	Penne Crème Spinaci (Blattspinat, Tomate, Zwiebel, Sahne) Vollkornpenne	a g a	VB VB	Birne 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			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		



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



Juni 2024

840

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN- HUNGER <small>Noch 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>Noch DGE - Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise</small>				
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten			
Dienstag	18.	Soße "Bolognese"-Art (Rinderhack, Karotte, Zwiebel, Tomate)	a i	RB	Schokopudding	g	VB	Veg. Soße "Bolognese"-Art (rote Linse, Karotte, Zwiebel, Tomate)	a g i	VB
		Gabelspaghetti	a	VB	Gemüse		VB	Gabelspaghetti	a	VB
		geriebener Käse	g	VB				geriebener Käse	g	VB
Mittwoch	19.	Rührei	c g	V	Banane		VB			
		Rahmspinat	a g	VB	Gemüse		VB			
		Salzkartoffeln		VB						
Donnerstag	20.	Gemüse-Rinder-Gulasch (Rindfleisch, Zwiebel, Balkangemüse)	a g i	RB	Fruchtquark	g	VB	Gemüsegulasch (Brokkoli, Blumenkohl, Möhre, Champignon, Zwiebel, Pastinake)	a g i	VB
		Reis		VB	Gemüse		VB	Reis		VB
Freitag	21.	Wildlachsfilet	a d	F	Gurkensalat		V	Fisch vom Feld® (Gemüsebratling)	a	V
		Kräuter-Rahm-Soße	a g	V	Sonnenblumenkerne		V	Kräuter-Rahm-Soße	a g	V
		Kartoffelstampf	g	VB				Kartoffelstampf	g	VB
Montag	24.	Tomaten-Frischkäse-Soße	a g	V	Aprikosen		VB			
		bunte Vollkornnudeln (Nudel, Gemüsestreifen)	a i	VB	Gemüse		VB			
		Gouda, gerieben	g	VB						
Dienstag	25.	Hähnchenstreifen in Sahnesoße (Hühnerfleisch, Zwiebel, Brokkoli, bunte Möhre, Sahne)	a g	G	Vanillepudding	g	VB	Tofustreifen in Sahnesoße (Tofu, Zwiebel, Brokkoli, bunte Möhre, Sahne)	a f g	V
		Kartoffel-Blumenkohl-Käse-Püree	g	VB	Gemüse		VB	Kartoffel-Blumenkohl-Käse-Püree	g	VB
Mittwoch	26.	Eierkuchen	a c g	VB	Honigmelone		VB			
		Apfelmus	g	VB	Gemüse		VB			
		Gemüsesüppchen	a g i	V						
Donnerstag	27.	Gemüsefrikadelle	a i f	V	Pfirsichquark	g	VB			
		Paprikasoße	a	VB	Gemüse		VB			
		Reis	f	VB						
Freitag	28.	Fish & Chips (Fischnuggets, Kartoffelecken)	a d	F	Weißkraut-Karotten-Salat		V	Nuggets & Chips (Gemüsenuggets, Kartoffelecken)	a g c i	V
		Remouladensoße	c g	V	Sonnenblumenkerne		V	Remouladensoße	c g	V
		Weißkraut-Karotten-Salat		V				Weißkraut-Karotten-Salat		V

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	Allergen-Kennzeichnung				Lebensmittelinhaltsstoffe	
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	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