



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulpflege für Berlin und Brandenburg



März 2024

352

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 Weltreise</small>		
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	
Freitag	01.	Lachs-Sahne-Soße (Lachswürfel, Paprika, Weißkohl, rote Zwiebel, Erbse, Dill) Langkornreis	a d g i F	Möhrensalat Sonnenblumenkerne	V V	Brokkoli-Tomaten- Auflauf mit Kartoffeln Béchamelsoße und Käse	a c g VB	
Montag	04.	Romanesco-Rahm-Soße Spätzle	a g V a c VB	Tagesobst Gemüse	VB VB	Grüne Erbseneintopf mit Kartoffel, Karotte, Sellerie, Lauch Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a i VB a ab VB	
Dienstag	05.	Klopse vom Schwein "Königsberger"-Art Fingermöhren Kartoffeln	a c g S VB VB	Milchreis Gemüse	g VB VB	Vegetarisches Bigos (Kartoffel, Weißkohl, Sellerie, Karotte, Lauch, Tofu, veg. Fleischwurst) Rustika-Baguette	a i f 8 VB a ab VB	
Mittwoch	06.	Ei in süß-saurer Soße Erbsen-Mais Gemüse Kartoffelpüree	a c g j V VB g VB	Tafeltrauben Gemüse	VB VB	Barbeque-Balkansoße (Zwiebel, Tomate, Paprika, Mais, Bohne, Erbse) Spaghetti	a i VB a VB	
Donnerstag	07.	Hühnerfrikassée (Huhn, Spargel, Erbse, Möhre) Reis	a g G VB	Honigjoghurt Gemüse	g VB VB	Grillgemüse in Soße (Zucchini, Paprika, Zwiebel, Tomate) Tomatenbulgur	a VB a VB	
Freitag	08.	<h1>Internationaler Frauentag</h1>						
Montag	11.	Vollkornnudeln Gemüse-Käse-Soße	a VB a g i VB	Apfel Gemüse	VB VB	Kartoffel-Gemüse-Pfanne "Texas-Style" (Kartoffel, Kidneybohne, grüne Bohne, Mais, Tomate, Hirtenkäse) Vollkornbrot	a i VB a ab VB	
Dienstag	12.	Dönerteller (Dönerfleisch, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Zwiebel) Kräuter-Knoblauch-Dip Fladenbrot	G c g V a k VB	Mangojoghurt Gemüse	g VB VB	Berliner Kartoffelsuppe (Kartoffel, Möhre, Sellerie, Pöree) Brötchen	a i VB a ab VB	
Mittwoch	13.	Milchreis Kirschoße Gemüsecremesüppchen	g VB VB a g i V	Clementine Gemüse	VB VB	Asiatische Gemüse-Bratnudeln (Nudel, Erbse, Sojasprosse, Karotte, Sellerie) milde Sweet-Chili-Soße Röstzwiebeln	a i f V a V a V	
Donnerstag	14.	Hähnchenstreifen in Sahnesoße (Hühnerfleisch, Zwiebel, Brokkoli, bunte Möhre, Sahne) Kartoffel-Blumenkohl-Käse-Püree	a g G g VB	Vanillepudding Gemüse	g VB VB	Tomatensoße (Tomate, Zwiebel, Sahne) Penne Reibekäse	a g VB a VB g VB	
Freitag	15.	Knusperfischfilet Kräutersoße mit Wurzelgemüwestreifen Vollkornreis	a d F a i g VB VB	Blattsalat mit Dressing Sonnenblumenkerne	V V	Bunter Linseneintopf mit Kartoffel, Karotte, Sellerie, Lauch Vollkornbrot mit Sonnenblumenkerne	a i VB a ab 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	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 Schulpflege für Berlin und Brandenburg



März 2024

352

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄRENHUNGER <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		
Montag	18.	Rübeintopf mit Kartoffelwürfel Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a i	VB	Birne	VB	Florentiner Soße (Spinatsoße, Cherrytomate) Vollkornspiralen	a g	VB		
			a ab	VB	Gemüse	VB		a	VB		
Dienstag	19.	Soße "Bolognese"-Art (Rinderhack, Karotte, Zwiebel, Tomate) Gabelspaghetti geriebener Käse	a i	RB	Schokopudding	g	Gebackenes Kartoffel-Blumenkohl-Gratin (Kartoffel, Blumenkohl, Karotte, mit Käse überbacken) Friskäse-Dip	a c g	VB		
			a	VB		Gemüse		VB	g	VB	
			g	VB							
Mittwoch	20.	Rührei Rahmspinat Salzkartoffeln	c g	V	Banane	VB	Makkaroni Tomatencremesoße (Tomate, Zwiebel, Sahne)	a	VB		
			a g	VB				Gemüse	VB	a g	VB
Donnerst	21.	Gemüse-Rinder-Gulasch (Rindfleisch, Zwiebel, Balkangemüse) Reis "Risi Bisi" (Reis, Erbse)	a g i	RB	Fruchtquark	g	Champignon-Paprika-Pfanne Aioli-Dip Backkartoffeln	a g	V		
				VB		Gemüse		VB	c g	V	
Freitag	22.	Wildlachsfilet Kräuter-Rahm-Soße Kartoffelstampf	a d	F	Gurkensalat	V	Nasi Goreng mit Tofu (Reis, Paprika, Pilz, Karotte) Sojasoße	a i f	V		
			a g	V				Sonnenblumenkerne	V	a f	V
			g	VB							
Montag	25.	Tomaten-Frischkäse-Soße bunte Vollkornnudeln (Nudel, Gemüstreifen) Gouda, gerieben	a g	V	Tagesobst	VB					
			a i	VB				Gemüse	VB		
			g	VB							
Dienstag	26.	Hähnchenschnitzel Bratensoße Blumenkohl Salzkartoffeln	a	G	Beerenjoghurt	g	VB				
			a g	V		Gemüse		VB			
Mittwoch	27.	Eierkuchen Apfelmus Gemüsesüppchen	a c g	VB	Honigmelone	VB					
			g	VB				Gemüse	VB		
Donnerstag	28.	Gemüsefrikadelle Paprikasoße Reis	a i f	V	Pfirsichquark	g	V	Gemüsefrikadelle Paprikasoße Reis	a i f	V	
			a	VB		Gemüse			VB	a	VB
				VB							VB
Freitag	29.	KARFRÖTTAG									

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	Allergen-Kennzeichnung				Lebensmittelinhaltsstoffe		BIO
1 mit Farbstoff	a Weizen glutenhaltige Getreide(-Erzeugnisse)	c Eier (-Erzeugnisse)	i Sellerie (-Erzeugnisse)	j Senf (-Erzeugnisse)	R Rindfleisch	RB	grüne Schrift = BIO DE-ÖKO-044
2 mit Konservierungsstoff	ab Roggen	d Fisch (-Erzeugnisse)	k Sesam (-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg/l	S Schweinefleisch	SB	
3 mit Antioxidationsmittel	ac Gerste	r Erdnüsse (-Erzeugnisse)	m Lupinen (-Erzeugnisse)	G Geflügel	GB		
5 geschwefelt	ad Hafer	f Soja (-Erzeugnisse)		F Fisch	FB		
6 geschwärzt	ae Dinkel	g Milch (-Erzeugnisse, einschließlich Laktose)		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						

