



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



Mai 2024

352

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 Variante</small>			
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten		
Donnerstag	02.	gebratene Hähnchenbrust Gemüse-Rahmsoße (Möhren, Blumenkohl, Broccoli, Sahne) Vollkornreis	a g VB	G	Honigjoghurt Gemüse	g VB	Vollkornpenne-Gemüse-Pfanne (Penne, rote Zwiebel, Mais, Möhrenstreifen, Brokkoli) Bärlauchrahmsoße	a VB	
Freitag	03.	Fischfilet im Knuspermantel Remouladensoße Kartoffeln	a d c g VB	F	Kohlrabisalat Sonnenblumenkerne	v	Serbischer Bohneneintopf (Kartoffel, weiße & rote Bohne, Karotte, Sellerie, Lauch) Mini-Brötchen	a i VB	
Montag	06.	Rahmspinatsoße Penne	a g VB	VB	Birne Gemüse	VB	Vegetarisches Ragout "Ungarische Art" (Valesswürfel®, Paprika, Erbse, Karotte, Tomate) Tomaten-Bulgur	a ad c g VB	
Dienstag	07.	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Rinderhackfleisch, Wurzelgemüse, Zwiebel, Tomate, Kartoffelpüree, Käse)	a g i	RB	Vanillepudding Gemüse	g VB	Veg. Grünkernbolognese (Tomate, Zwiebel, Wurzelgemüse) Spiralnudeln geriebener Gouda	a i VB	
Mittwoch	08.	Eierragout Leipziger Allerlei Kartoffeln	a c j g	V	Obst des Tages Gemüse	VB	Gemüsebulette Letschosoße Reis	a g i VB	
Donnerstag	09.	CHRISTI HIMMELFAHRT							
Freitag	10.								
Montag	13.	Tomatensoße "Arabiata"-Art (Tomate, Zwiebel, frische Kräuter) Vollkornmakaroni Gouda, gerieben	a g VB	VB	Obst des Tages Gemüse	VB	Reis-Gemüse-Topf (Vollkornreis, Erbse, Karotte, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate, Hirtenkäse) Aioli-Dip (kalter Dip mit Mayonnaise, Olivenöl)	a g VB	
Dienstag	14.	Dönerspaghetti (Spaghetti, Hähnchenkebab) Kräuter-Knoblauch-Soße Mixsalat	a c g VB	G	Grießpudding Gemüse	a g VB	Indisches Kokoscurry (Kichererbse, Karotte, Erbse, Kokos, Zwiebel, Sahne, Blumenkohl, Sesam) Pide	a g k VB	
Mittwoch	15.	Hefeklöße Beerensoße Gemüsesüppchen	a c g VB	VB	Banane Gemüse	VB	Ragout von bunten Hülsenfrüchten (Kidneybohne, weiße Bohne, Kichererbse, Linse) Vollkornbaguette	a VB	
Donnerstag	16.	Rindfleischragout "Ungarische Art" Rotkohl Spätzle	a g VB	RB	Zitronenjoghurt Gemüse	g VB	Kartoffelsuppe (Kartoffel, Sellerie, Karotte, Lauch) Brot	a i 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 Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



Mai 2024

352

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	
Freitag	17.	Seelachs "Müllerin"- Art Spreewälder Soße (helle Soße, Gemüsestreifen, Gewürzgurkenstreifen) Salzkartoffeln	a d a g i VB	F V VB	Gurkensalat Sonnenblumenkerne	V V	Buntes Tomatenragout (Möhre, Zucchini, Tomate, Zwiebel, Rucola, Kürbiskern) Nudein	a a	V VB	
Montag	20.	PFINGSTMONTAG								
Dienstag	21.	Tomaten-Wurst-Ragout (Schweinejagdwurst, Tomate, Zwiebel) Spirelli geriebener Gouda	a 8 a g	S VB VB	Milchreis Gemüse	g VB	Brokkoli-Kokos-Topf (Brokkoli, Zwiebel, Blumenkohl, Möhre, Kichererbse, Kokos, Hirtenkäse) Reis	a g i	VB VB	
Mittwoch	22.	Gekochtes Ei Spinat Kartoffelpüree	c a g g	V VB VB	Honigmelone Gemüse	 VB VB	Köttbullar (vegetarisch, aus Gemüse) Minz-Dip Gemüsebulgur	 g a i	V VB VB	
Donnerstag	23.	Hähnchenschnitzel Erbsen-Möhren-Gemüse Rahmsauce Salzkartoffeln	a a g VB	G VB VB	Fruchtjoghurt Gemüse	g VB VB	Kichererbsenragout (Kürbis, Tomate, Kichererbse, Zucchini, Zwiebel, Paprika, rote Linse) Couscous	a a	V VB	
Freitag	24.	Backfisch Tomatensoße Vollkornreis	c d g a	F VB VB	Rote Bete-Salat Sonnenblumenkerne	 V V	Bauereintopf (Kartoffel, Wurzelgemüse, Zwiebel, Bohne, Paprika, Tomate) Vollkornbrot	a i a ab	VB VB	
Montag	27.	Vegetarische Carbonarasoße (geräucherter Tofu, Zwiebel, Gemüsestreifen) Vollkornpenne	a f g i a	VB VB	Clementine Gemüse	 VB VB	Gemüse-Paella (Vollkornreis, Paprika, Staudensellerie, Karotte, Champignon, Olive) Paprika-Dip	a i g	VB V	
Dienstag	28.	Weißkohleintopf mit Rindfleisch (Rindfleischwürfel, Möhre, Weißkohl, Zwiebel, Wurzelgemüse) Vollkornbaguette	a i a ab	RB VB	Beerenquark Gemüse	g VB VB	Vollkornnudel-Spinat-Auflauf (Nudel, Blattspinat, Tomate, Béchamelsoße, Mozzarella) Cremesoße	a c g a g	VB VB	
Mittwoch	29.	Milchgrieß Kirschsauce Gemüsecremesüppchen	a g g	VB VB V	Obst des Tages Gemüse	 VB VB	Bunter Kohlrabieintopf Vollkornbrot	a a ab	VB VB	
Donnerstag	30.	Rinderhackfleischsoße (Rinderhackfleisch, Tomate, Zwiebel, Karotte, Sellerie, Lauch) Gabelspaghetti Gouda, gerieben	a i a g	RB VB VB	Schokoladenpudding Gemüse	g VB VB	Kartoffel-Gemüse-Topf mit Hirtenkäse (Karotte, Zucchini, Paprika, Zwiebel, Kirschtomate, Kartoffel-Drillinge) Baguette	a g a ab	VB VB VB	
Freitag	31.	Gedünsteter Seelachs Kräutersauce Kartoffelpüree	d a g g	F V VB	Möhrensalat Sonnenblumenkerne	 V V	Grüne Erbseneintopf (Kartoffel, Zwiebel, Wurzelgemüse) Vollkornbrot	a i a ab	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			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	