



kochen selbst
natürlich
frisch

zeitgemäße Kita- und
Schulverpflegung für Berlin und
Brandenburg



Drei Köche GmbH, Bennesstraße 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

429

Speiseplan September 2019

Änderungen vorbehalten!

Tag	Datum	freie Wahl Fit & Fun Zusatz <small>solange der Vorrat reicht</small>	MENÜ: 1 BÄRENHUNGER <small>Das Beste aus der Region nach DGE-Qualitätsstandard</small>		MENÜ: 2 KOHLDAMPF <small>Die vegetarische und manchmal vegane Weltreise</small>		Allergene	Komponenten
			Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten		
Montag	02.	Fit & Fun	Pizza-Tomatensoße	a V	Asiatische Gemüsepfanne mit Valess®	a ad c a	V	
			Makkaroni	a VB	Reis		VB	
			Reibekäse	g V				
Dienstag	03.		Rindergulasch	a R	Gemüsesuppe mit Kichererbsen	a i	V	
			Rotkohl	V	Vollkornbrot	a ab	VB	
			Knödelscheiben	a c n				
Mittwoch	04.		Milchreis	g VB	Blumenkohl/Brokkoli		VB	
			Zimt & Zucker	V	Käsesoße	a g	V	
			Kürbiscremesüppchen	a g	Salzkartoffeln		VB	
Donnerstag	05.		Geflügelwurstgout	a B G	Kartoffelgulasch mit buntem Gemüse	a i	V	
			Spirelli	a VB	Baguettebrot	a g	V	
Freitag	06.		Hoki in Reis-Cornflakes-Panade	a d F	Berliner Kartoffelsuppe	a	V	
			Kräutersoße	a g	Vollkornbrot	a ab	VB	
		Salzkartoffeln	V					
Montag	09.	Fit & Fun	Gemüsebotognese	a V	Schmorkohlpfanne mit Veggi-Hack	a f	V	
			Spaghetti	a V	Salzkartoffeln		VB	
Dienstag	10.		Hähnchencurry mit Mango	a g G	Buntes Paprikagemüse		V	
			Gemüserais	V	Tomatensoße	a	VB	
Mittwoch	11.		Veg. Geschnetzeltes "Gyros-Art"	a f V	Blumenkohlcremesuppe	a g	V	
			Tzatziki	g V	Vollkornbrot	a ab	VB	
			Butterreis	g VB				
Donnerstag	12.		Hähnchensteak, natur	a G	Kürbis-Kartoffel-Auflauf mit Käse	a c g	V	
			Bratensoße	a g G	Baguettebrot	a g	V	
			Reis "Risi Bisi"	VB				
Freitag	13.		Fisch-Gemüse-Frikadelle	a c n d F	Veg. Ravioli (Gemüsefüllung)	a c g	V	
			Remouladensoße	c g V	Tomaten-Gemüse-Soße	a	VB	
			Kartoffel-Gurken-Salat	V				
Montag	16.	Fit & Fun	Penne	a V	Rahmgemüse	a g	VB	
			Spinat-Gorgonzola-Soße	a g V	(Fingermöhrrchen, Kohlrabi, Erbsen)			
					Salzkartoffeln		VB	
Dienstag	17.		Chicken-Nuggets	a G	Ungarische Gulaschsuppe	a i	R	
			Geflügelsoße	a g G				
			Maisgemüse	VB				
			Kartoffelstampf	g VB				
Mittwoch	18.		Eierpfannkuchen	a c g V	Tomaten-Paprika-Zucchini-Soße	a n	V	
			Apfelmus	VB	Makkaroni	a	VB	
			Tagessüppchen	a g V				
Donnerstag	19.		Geflügelklopse	a c G	Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten)		VB	
			Kapernsoße	a g V	Béchamelsoße	a g	V	
			Fingermöhrrchen	VB	Kartoffelpüree	g	VB	
Freitag	20.	Gebratenes Fischfilet	a d F	Vegetarisches Ragout	a ad c g	V		
		Zitronen-Dill-Soße	a g V	"Hawaii-Art"				
		Salzkartoffeln	VB	Zartweizen	a	VB		
Montag	23.	Fit & Fun	Bauernspätzle	a c V	Geschmorter Weißkohl-Topf	a	V	
			Gouda-Gemüse-Soße	a g V	Petersilienkartoffeln		VB	
			Röstzwiebeln	a V				
Dienstag	24.		Hähnchen-Gemüse-Geschnetzeltes	a g G	Lasagne "Blattspinat Käse"	a g	V	
			Kartoffelpüree	g VB				
Mittwoch	25.		Gekochtes Ei	c V	Veg. Gemüsekassée (Valess®, Karotten, Erbsen, Snaarel, Champignons)	a ad c n	V	
			Senfsoße	a g V	Reis		VB	
			bunte Karotten	VB				
			Salzkartoffeln	VB				
Donnerstag	26.		Nürnberger Bratwürstchen	B S	Ratatouille-Tomaten-Gemüse	a g	V	
			Bratensoße	a V	Nudeln	a	VB	
			Sauerkraut	VB				
			Dampfkartoffeln	VB				
Freitag	27.	Fischstäbchen	a d F	Gemüsekassée	a c g	V		
		Petersiliensoße	a g V	Paprikasoße	a	VB		
		Kartoffelpüree	g VB	Reis "Risi Bisi"		VB		
Montag	30.	Fit & Fun	Vegetarische Soße	a f i V	Süßkartoffel-Gemüse-Pfanne	a c g	V	
			"Bolognese Art"	a f i V	Frischkäsesoße	a g	V	
			Spaghetti	a VB				

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe			Allergen-Kennzeichnung				Lebensmittelinhaltsstoffe		BIO	
1	mit Farbstoff	7 gewachst	a Weizen	glutenhaltige Getreide (-Erzeugnis)	c Eier	(-Erzeugnisse)	i Sellerie	(-Erzeugnisse)	R Rindfleisch	RB
2	mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat	ab Roggen		d Fisch	(-Erzeugnisse)	j Senf	(-Erzeugnisse)	S Schweinefleisch	SB
3	mit Antioxidationsmittel	13 mit Chinin	ac Gerste		r Erdnüsse	(-Erzeugnisse)	k Sesam	(-Erzeugnisse)	G Geflügel	GB
5	geschwefelt	14 mit Koffein	ad Hafer		f Soja	(-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid und Sulfite	>10 mg /kg	F Fisch	FB
6	geschwärzt	12 mit Zuckeraustauschstoffen	ae Dinkel		g Milch	(-Erzeugnisse, einschließlich Laktose)	m Lupinen	(-Erzeugnisse)	V vegetarisch	VB
= DGE		= BIO DE-ÖKO-044	EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilen enthalten				vegan			