

# 3 KÖCHE

zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



Drei Köche GmbH, Bennostraße 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

Anderungen vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄRENHUNGER Nach DGE-Qualitätsstandard, Das Beste aus der Region nach		Fit & Fun Der Zusatz zu Menü 1 oder Menü 2		MENÜ 2 KOHLDAMPF Nach DGE-Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise		Allergene	Komponenten
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten		
Dienstag	01.	Pizzatag							
Mittwoch	02.	Pancake Vanillesoße Gemüsesuppe	a c g VB g VB a g l V	Banane Gemüse	VB VB				
Donnerstag	03.	Soße "Bolognese"-Art (Rinderhack, Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebel, Tomate) Spaghetti geriebener Käse	a l RB a VB g VB	Schokopudding Gemüse	g VB VB	Veg. Soße "Bolognese"-Art (Grünkern, Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebel, Tomate) Spaghetti geriebener Käse	a g l VB a VB g VB		
Freitag	04.	Lachs-Sahne-Soße (Lachswürfel, Paprika, Weißkohl, rote Zwiebel, Erbse, Dill) Langkornreis	a d g l F VB	Möhrensalat Sonnenblumenkerne	V V	Gemüse-Sahne-Soße (Blumenkohl, Paprika, Weißkohl, rote Zwiebel, Erbse, Dill) Langkornreis	a g l V VB		
Montag	07.								
Dienstag	08.								
Mittwoch	09.	Süß-saures Ei bunte Möhren Kartoffelpüree	a g j c V V VB	Milchreis Gemüse	g VB VB				
Donnerstag	10.	Gemüse-Rindergeschnetzeltes (Rindfleischstreifen, Zwiebel, Pastinake, Sellerie, Karotte) Spätzle mit Käse	a g l RB a c g VB	Mandarine Gemüse	VB VB	Gemüse-Tofugeschnetzt (Tofustreifen, Zwiebel, Pastinake, Sellerie, Karotte) Spätzle mit Käse	a g l VB a c g VB		
Freitag	11.	Wildlachsfilet Kräuterrahmsoße Kartoffeln	a d F a g V VB	Gurkensalat Sonnenblumenkerne	V V	Fisch vom Feld® (Gemüsebratung) Kräuterrahmsoße Kartoffeln	a V a g V VB		
Montag	14.	Rucola-Ricotta-Ravioli Käse-Gemüse-Soße	a c g VB a g VB	Apfel Gemüse	VB VB				
Dienstag	15.	Kartoffelsuppe (Kartoffel, Möhre, Sellerie, Porree) mit Geflügelwürstchenscheiben Vollkornbrot	a l VB g a ab VB	Mangojoghurt Gemüse	g VB VB	Kartoffelsuppe (Kartoffel, Möhre, Sellerie, Porree) Vollkornbrot	a l VB a ab VB		
Mittwoch	16.	Kartoffelpuffer Apfelmus Gemüsecremesuppen	a c g VB VB a g l V	Pflaume Gemüse	VB VB				
Donnerstag	17.	Hähnchenbrust in Zwiebel-Bratensoße Gemüseris (Erbse, Möhre)	G a g V VB	Vanillepudding Gemüse	g VB VB	Räuchertofusteak Zwiebelsauce Gemüseris (Erbse, Möhre)	f VB a g V VB		
Freitag	18.	Fisch in Knusperpanade Kräutersoße Salzkartoffeln	a d F a g V a VB	Blattsalat mit Dressing Sonnenblumenkerne	V V	Gemüsestäbchen Kräutersoße Salzkartoffeln	a g l V a g V a VB		

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	Lebensmittelzusatzstoffe	BIO
1 mit Farbstoff	R Rindfleisch	RB
2 mit Konservierungsstoff	S Schweinefleisch	SB
3 mit Antioxidationsmittel	G Geflügel	GB
5 geschwefelt	F Fisch	FB
6 geschwärzt	V vegetarisch	VB
7 gewachst	vegan	
8 mit Phosphat		

grüne Schrift = BIO DE-ÖKO-044

Allergen-Kennzeichnung		
a [Weizen glutenhaltige Getreide(-Erzeugnisse)]	c Eier (-Erzeugnisse)	i Sellerie (-Erzeugnisse)
ab [Roggen]	d Fisch (-Erzeugnisse)	j Senf (-Erzeugnisse)
ac Gerste	r Erdnüsse (-Erzeugnisse)	k Sesam (-Erzeugnisse)
ad Hafer	f Soja (-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg
ae Dinkel	g Milch (-Erzeugnisse, einschließlich Laktose)	m Lupinen (-Erzeugnisse)
af Kamut		

EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilen enthalten