3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg

Juli 2025

451

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN-HUNGER – Nach DGE – Qualitätsstandard, das Beste aus der Region	Allergene	Komponenten	FIT & FUN – Der Zusatz zu MENÜ 1 und MENÜ 2	Allergene	Komponenten	MENÜ 2 KOHL-DAMPF – Nach DGE – Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise	Allergene	Komponenten
Dienstag	01.	**Chicken Wings** (Tag des Chicken Wings)		G	Möhrensalat		V	**Fruchtkaltschale** (Erdbeere, Himbeere, Heidelbeere, Johannisbeere, Brombeere)		V
		Paprikasoße	a	VB						
		Penne	a	VB	Sonnenblumenkerne		V	Löffelbisquit	a c	V
Mittwoch	02.	**Eierragout**	a c g j	V	Milchgrieß	a g	VB	**Gelbes Kürbis-Kichererbsen-Curry** (Kürbis, Kichererbse, Gemüsezwiebel, Pak-Choi, Paprika)	a g	V
		Möhren & Erbsen		VB						
		Kartoffeln		VB	Gemüse		VB	mit Reis		VB
Donnerstag	03.	**gebratenes Fischfilet**	a d	F	Apfelquark	g	VB	**Barbequesoße**	a i	V
		Brokkoli		VB				Balkangemüse (Zwiebel, Tomate, Paprika, Mais, Bohne, Erbse)		VB
		Sahnesoße	a g	VB	Gemüse		VB			
		Vollkornreis		VB				Makkaroni	a	VB
Freitag	04.	**Kartoffelcremesuppe** mit buntem Gemüse	a g i	VB	Nektarine		VB	**Vegetarische Soße "Carbonara"- Art** (geräucherter Tofu, Zwiebel, Gemüsestreifen)	a f g i	VB
		Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a ab	VB	Gemüse		VB	Vollkornpenne	a	VB
Montag	07.	**Tomatenbolognese** (Grünkern, Tomate, Sellerie, Karotte, Lauch)	a	VB	Honigmelone		VB	**Pizza Margharita** (Pizzateig, Tomate, Käse)	a g	VB
		Spaghetti	a	VB	Gemüse		VB			
Dienstag	08.	**Rinderbulette**	a c	RB	Tag der Blaubeeren Blaubeerkuchen	a c g	VB	**Kartoffel-Brokkoli-Auflauf** (Kartoffelwürfel , Brokkoli, Zwiebel, mit Käse überbacken)	a g	VB
		Ketchup-Dip	a	V						
		Nudelsalat (Nudel, Zwiebel, Erbse, Mais, Karotte, Joghurt, Mayonnaise)	g	VB	Gemüse		VB	Holländische Soße	a g	VB
Mittwoch	09.	**Eierkuchen**	a c g	VB	Bananen		VB	**Valessstreifen® in Rahmsoße** (Valess, Zwiebel, Brokkoli, bunte Möhre, Sahne)	a c g	V
		Apfelmus		VB						
		Gemüsesüppchen	a g i	V	Gemüse		VB	Weizenreis	a	VB
Donnerstag	10.	**Fischstäbchen**	a d	F	Gurkensalat		V	**Tomatensoße** (Tomate, Zwiebel, Sahne)	a g	VB
		Kräutersoße mit Wurzelgemüsestreifen	a i g	VB						
		Kartoffelpüree	g	VB	Sonnenblumenkerne		V	Fussili	a	VB
								Reibekäse	g	VB
Freitag	11.	**Veg. Dönerspaghetti** (Spaghetti, veggi Kebab)	a	V	Beeren-Schlürf-Joghurt	g	VB	**Sahne-Kohlrabi** mit Fingermöhren	a g	VB
		Kräuter-Knoblauch-Soße	a g	V	Gemüse		VB	Backkartoffeln		VB
		Mixsalat		V						
Montag	14.	**Gemüse-Pasta** (Nudel, Karotte, Sellerie, Lauch)	a i	VB	Apfel		VB	**Nasi Goreng** (Reis, Karotte, Paprika)	a i f	VB
		Käsesoße	a g	VB	Gemüse		VB	Sojasoße	a f	V
Dienstag	15.	**Geflügelbratwurst**	8	G	Milchreis	g	VB	**überbackene Spinat-Lasagne** (Spinat, Weizennudel, Zwiebelwürfel, Sahne, Gouda)	a g	V
		Kartoffelsalat	a g j i	V						
		Farmersalat	g i	VB	Gemüse		VB			
		Currysoße	a g	VB						

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	
1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Phosphat

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/l
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

Lebensmittelinhaltsstoffe		BIO
R	Rindfleisch	RB
S	Schweinefleisch	SB
G	Geflügel	GB
F	Fisch	FB
V	vegetarisch	VB
	vegan	

grüne Schrift = BIO DE-ÖKO-044

3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg

Juli 2025

451

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN-HUNGER (Nach DGE - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region)	Allergene	Komponenten	FIT & FUN (Der Zusatz zu MENÜ 1 und MENÜ 2)	Allergene	Komponenten	MENÜ 2 KOHL-DAMPF (Nach DGE - Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise)	Allergene	Komponenten
Mittwoch	16.	**Rührei** (Tag des Spinats) Rahmspinat Salzkartoffeln	c g a g	V VB VB	**Aprikose** **Gemüse**		V VB	**Makkaroni** Tomatencremesoße (Tomate, Zwiebel, Sahne)	a a g	VB VB
Donnerstag	17.	**Wildlachsfilet** Rahmsoße Kartoffel-Möhren-Püree	a d a g g	F V VB	**Frischer Salat mit Zitronendressing** **Sonnenblumenkerne**		V V	**Käsespätzle** (Käse, Spätzle, Sahne) mit Röstzwiebeln	a c g a	VB V
Freitag	18.	**Gelbe Erbseneintopf** mit Kartoffel, Karotte, Sellerie, Lauch Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a i a ab	VB VB	**Vanillepudding** **mit Sirupklecks** **Gemüse**	g	VB V VB	**Kartoffel-Gemüse-Pfanne** (Kartoffel, Möhre, grüne Bohne, Mais, Tomate) Baguette	a i a ab	VB VB
Montag	21.	**Tomaten-Zucchini-Ragout** Nudeln	a g a	VB VB	**Tagesobst** **Gemüse**		VB VB	**Süßkartoffelauflauf** Cremesoße	a c g a g	VB VB
Dienstag	22.	**Hühnerfrikassee** (Hühnerfleisch, Karotte, Erbse, Champignon, Sahne) Reis	a g	GB VB	**Heidelbeerjoghurt** **Gemüse**	g	VB VB	**Orientalische Hülsenfrüchte-Pfanne** Hummus-Sojajoghurt-Dip	a g i f g k	VB VB
Mittwoch	23.	**Hot Dog** im Brötchen (Würstchen, Gewürzgurke, 2 erlei Soße, Röstzwiebel)	 a	G V	**Wassermelone** **Schokokuss** **Gemüse**	a c g f	VB V VB	**Veg. Hot Dog** im Brötchen (Veg. Würstchen, Gewürzgurke, 2 erlei Soße, Röstzwiebel)	 a	V V
Donnerstag	24.	**Knusperfischfilet** Kartoffel-Gurken-Salat	a d	F VB	**Snackgemüse** **Gemüse**		V VB	**Rübeneintopf** mit Kartoffelwürfel Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a i a ab	VB VB
Freitag	25.	**Ratatouille** (Tomate, Zwiebel, Zucchini, Aubergine, Paprika) Röstkartoffeln	a	VB VB	**Himbeerquark** **Gemüse**	g	VB VB	**überbackenes Kartoffel-Brokkoli-Gratin** (Kartoffel, Brokkoli, Zwiebel)	a c g	V
Montag	28.	**Makkaroni** mit Tomatensoße geriebenem Gouda	a a g	VB VB VB	**Pflaume** **Gemüse**		VB VB	**Pommes Frites** Schnittlauch-Schman-Dip Tomatensalat	 g	V V V
Dienstag	29.	**Schnitzel** Pommes und gemischtem Salat	a	GB VB VB	**Pfirsichjoghurt** **Gemüse**	g	VB VB	**veg. Bauernfrühstück** Spreewälder Gewürzgurke rote Paprikasoße (Tofu , Paprika, Tomate, Zwiebel)	a c g a	V V V
Mittwoch	30.	**Kaiserschmarrn** Vanillesoße Erbsencremesüppchen	a c g a g i	VB VB VB	**Paprikasalat** **Gemüse**		VB VB	**Vegetarische Soljanka** (Tomate, Paprika, Kartoffel, Zwiebel, Gewürzgurke) Baguette	a a ab	VB VB
Donnerstag	31.	**Seelachs in** Butter-Rahm-Soße Dill-Salzkartoffeln Tomatensalat	a d a g	F VB VB V	**Erdbeerpudding** **Gemüse**	g	VB VB	**Bunte Gemüsepfanne** (Spinat, Tomate, Mais, Zwiebel) Baguette	a g g	VB VB

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe		Allergen-Kennzeichnung					
1	mit Farbstoff	a	Weizen glutenhaltige Getreide(-Erzeugnisse)	c	Eier (-Erzeugnisse)	i	Sellerie (-Erzeugnisse)
2	mit Konservierungsstoff	ab	Roggen	d	Fisch (-Erzeugnisse)	j	Senf (-Erzeugnisse)
3	mit Antioxidationsmittel	ac	Gerste	r	Erdnüsse (-Erzeugnisse)	k	Sesam (-Erzeugnisse)
5	geschwefelt	ad	Hafer	f	Soja (-Erzeugnisse)	l	Schwefeldioxid und Sulfite>10mg/kg/l
6	geschwärzt	ae	Dinkel	g	Milch (-Erzeugnisse,einschließlich Laktose)	m	Lupinen (-Erzeugnisse)
7	gewachst	af	Kamut				
8	mit Phosphat	EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilen enthalten					

Lebensmittelinhaltsstoffe		BIO
R	Rindfleisch	RB
S	Schweinefleisch	SB
G	Geflügel	GB
F	Fisch	FB
V	vegetarisch	VB
	vegan	

grüne Schrift = BIO DE-ÖKO-044