



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 Paprikasoße Penne 	Möhrensalat Sonnenblumenkerne	Fruchtkaltschale (Erdbeere, Himbeere, Heidelbeere, Johannisbeere, Brombeere) Löffelbiskuit
Mittwoch	02.	Eierragout Möhren & Erbsen Kartoffeln	Milchgrieß Gemüse	Gelbes Kürbis-Kichererbsen-Curry (Kürbis, Kichererbse, Gemüsezwiebel, Pak-Choi, Paprika) mit Reis
Donnerstag	03.	gebratenes Fischfilet Brokkoli Sahnesoße Vollkornreis	Apfelquark Gemüse	Barbequesoße Balkangemüse (Zwiebel, Tomate, Paprika, Mais, Bohne, Erbse) Makkaroni
Freitag	04.	Kartoffelcremesuppe mit buntem Gemüse Vollkornbrot mit Kürbiskernen	Nektarine Gemüse	Vegetarische Soße "Carbonara"- Art (geräucherter Tofu, Zwiebel, Gemüsestreifen) Vollkornpenne
Montag	07.	Tomatenbolognese (Grünkern, Tomate, Sellerie, Karotte, Lauch) Spaghetti	Honigmelone Gemüse	Pizza Margharita (Pizzateig, Tomate, Käse)
Dienstag	08.	Rinderbulette Ketchup-Dip Nudelsalat (Nudel, Zwiebel, Erbse, Mais, Karotte, Joghurt, Mayonnaise)	Blaubeerkuchen Gemüse	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf (Kartoffelwürfel, Brokkoli, Zwiebel, mit Käse überbacken) Holländische Soße
Mittwoch	09.	Eierkuchen Apfelmus Gemüsesüppchen	Bananen Gemüse	Valessstreifen® in Rahmsoße (Valess, Zwiebel, Brokkoli, bunte Möhre, Sahne) Weizenreis
Donnerstag	10.	Fischstäbchen Kräutersoße mit Wurzelgemüwestreifen Kartoffelpüree	Gurkensalat Sonnenblumenkerne	Tomatensoße (Tomate, Zwiebel, Sahne) Fussili Reibekäse
Freitag	11.	Veg. Dönerspaghetti (Spaghetti, veggi Kebab) Kräuter-Knoblauch-Soße Mixsalat	Beeren-Schlüpf-Joghurt Gemüse	Sahne-Kohlrabi mit Fingermöhren Backkartoffeln
Montag	14.	Gemüse-Pasta (Nudel, Karotte, Sellerie, Lauch) Käsesoße	Apfel Gemüse	Nasi Goreng (Reis, Karotte, Paprika) Sojasoße
Dienstag	15.	Geflügelbratwurst Kartoffelsalat Farmersalat Currysoße	Milchreis Gemüse	überbackene Spinat-Lasagne (Spinat, Weizennudel, Zwiebelwürfel, Sahne, Gouda)

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			
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	



Juli 2025

451

Änderungen Vorbehalten

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