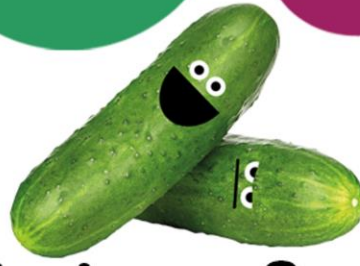




zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg

451 Speiseplan Oktober 2026														Änderungen vorbehalten!	
Der Preis für ein Mittagessen beträgt 5,40 € für Oberschüler und besteht aus: 1 Hauptkomponente an der Ausgabe + Gemüse, Soße, Beilage und Fit & Fun vom Free-Flow-Büffet + 1 Getränk															
Tag	Datum	Hauptkomponente an der Ausgabe	Allergene	Komponenten	Gemüse & Soßen vom Büffet	Allergene	Komponenten	Beilagen vom Büffet	Allergene	Komponenten	Fit & Fun vom Büffet * wechselnde saisonale Obstauswahl	Allergene	Komponenten		
Donnerstag	1. Okt. 26	MSC Alaska-Seelachsfilet	a d	F	Blattspinat-Bohnen-Ragout	a g	VB	Schwenkkartoffeln		VB	Obst & Dessert Salat vom Büffet frischer Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Joghurt dressing, Essig/Öl	a c g	V		
		Blumenkohlbrätling	a i	V	Blumenkohl		VB	Gnocchi	a c	VB					
					Käsesoße	a g	VB	Gabelspaghetti	a	VB					
Freitag	2. Okt. 26	Veg. Berliner Currywurst in Currysoße nach Hausrezept	8	V	Erbsen		VB	gebackene Pommes Frites		VB	Obst & Dessert Salat vom Büffet frischer Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Joghurt dressing, Essig/Öl	a c g	V		
			a i	V	Weißkrautsalat		V	Penne	a	VB					
		Griechischer Bohnentopf (Brechbohnen, Kartoffel, Paprika, Tomate)	a	VB	Tomatensoße		V	Reis		VB					
Montag	5. Okt. 26	Nudeltopf (Vollkornpenne, Paprika, Zucchini, Tomate, Zwiebel, Kichererbse)	a g i	VB	Käse-Lauch-Soße	a g	VB	Salzkartoffeln		VB	Obst & Dessert Salat vom Büffet frischer Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Joahurt dressinga, Essig/Öl	a c g	V		
					Fingermöhrrchen		VB	Bulgur	a	VB					
		Vegetarisches Schnitzel	a a d c g	V	Currysoße	a g	V	Röststücken		VB					
Dienstag	6. Okt. 26	Schmorkohl-Hackfleisch-Pfanne	a i	R	helle Sahnesoße	a g	VB	Kartoffel-Schnittlauch-Püree	g	VB	Obst & Dessert Salat vom Büffet frischer Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Joghurt dressing, Essig/Öl	a c g	V		
					Blumenkohl-Brokkoli		VB	Vollkornreis		V					
		Schmorkohl-Sojahack-Pfanne	a f i	V	Ratatouille	a	V	bunte Nudeln	a	V					
Mittwoch	7. Okt. 26	Milchreis (Rundkornreis)	g	VB	hausgemachtes Kirschragout		VB	Vollkornspirelli	a	VB	Obst & Dessert Salat vom Büffet frischer Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Joghurt dressing, Essig/Öl	a c g	V		
					Gemüsesoße	a g i	V	Zartweizen	a	VB					
		Valess Schnitzel paniert	a g	V	Kaisergemüse		V	Backkartoffeln		VB					
Donnerstag	8. Okt. 26	MSC-Wildlachs	a d g i	F	Dillsaße	g	VB	Risi Bisi		VB	Obst & Dessert Salat vom Büffet frischer Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Joghurt dressing, Essig/Öl	a c g	V		
					Brechbohnen		V	Kartoffelpüree	g	VB					
		Tofu-Steak	a f g i	V	Champignonrahmsaße	a g	V	Spaghetti	a	VB					
Freitag	9. Okt. 26	Veg. Königsberger Pasta (Sojaklops, Milch, Zwiebel, Karotte, Sellerie)	a g i	V	Rahm-Wirsing	a g	VB	Schmetterlingsnudeln	a	VB	Obst & Dessert Salat vom Büffet frischer Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Joghurt dressing, Essig/Öl	a c g	V		
					Mais		V	Kartoffeln		VB					
		Spinat-Dinkel-Plätzchen	a c g	V	Ital. Gemüsesoße	a	V	Cous Cous	a	VB					
Montag	12. Okt. 26	Buntes Linsenragout	a i	V	Sweet-Chilli-Soße	a	V	Penne	a	VB	Obst & Dessert Salat vom Büffet frischer Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Joghurt dressing, Essig/Öl	a c g	V		
					Gurkensalat		V	Kartoffelecken		V					
		Asia-Nudeln mit Wokgemüse (Karotte, Zuckerschote, Mais, Tomate, Zwiebel)	a f i	V	Erbsen in Soße	a g	V	Vollkornbaguette	a a b	VB					
Dienstag	13. Okt. 26	Soße "Bolognese"-Art (Rinderhack, Karotte, Zwiebel, Tomate)	a i	RB	Spinatsoße	a g	V	Vollkorn-Gabelspaghetti	a	VB	Obst & Dessert Salat vom Büffet frischer Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Joghurt dressing, Essig/Öl	a c g	V		
					Broccoli		VB	Wildreis		V					
		Grünkernbolognese (Grünkern, Karotte, Zwiebel, Tomate)	a i	VB	Sahnesoße	a g	V	Röstkartoffeln		V					
Mittwoch	14. Okt. 26	Gekochte Eier in süß-saurer heller Soße	c	V	Karotten		V	Kartoffelpüree	g	VB	Obst & Dessert Salat vom Büffet frischer Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Joghurt dressing, Essig/Öl	a c g	V		
			a g j	V	Blumenkohl in Rahmsaße	a g	V	Spirelli	a	VB					
		Kartoffel-Lauch-Auflauf (Kartoffel, Karotte, Zwiebel, Lauch, Sahne, Ei, Gouda)	a c g	VB	Gorgonzolasauce	a g	V	Gemüsebulgur	a	VB					
Donnerstag	15. Okt. 26	Matjesfiletstücken mit Apfel-Zwiebel Schmand	g	F	Linsenbolognese	a i	VB	Bratkartoffeln		VB	Obst & Dessert Salat vom Büffet frischer Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Joghurt dressing, Essig/Öl	a c g	V		
			g	VB	Erbsen-Maisgemüse		V	Reis		VB					
		Gemüsenuggets	a i g	V	Kurkuma-Sahnesoße	a g	V	Farfalle	a	VB					
Freitag	16. Okt. 26	Fruchtige Tomatensoße (Tomate, Apfel, Zwiebel)	a i	VB	Zitronen-Basilikumsoße	a g	V	Spaghetti	a	VB	Obst & Dessert Salat vom Büffet frischer Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Joghurt dressing, Essig/Öl	a c g	V		
					Romanesco		V	Petersilienkartoffeln		VB					
		Kartoffel-Gemüse-Topf (Karotte, Zucchini, Paprika, Zwiebel, Kirschtomate, Kartoffel-Drillings)	a i	VB	Spinatsoße	a g	V	Zartweizen	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			= Aus biologischem Anbau	EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilen enthalten												vegan

A blueberry with a smiling face, featuring two white eyes with black pupils and a wide, curved black mouth.

451

Änderungen vorbehalten!

Tag	Datum	Hauptkomponente an der Ausgabe	Allergene	Komponenten	Gemüse & Soßen vom Büffet	Allergene	Komponenten	Beilagen vom Büffet	Allergene	Komponenten	Fit & Fun vom Büffet	Allergene	Komponenten
Montag	19. Okt. 26										* wechselnde saisonale Obstauswahl		
											Obst & Dessert	a c g	V
											Salat vom Büffet		
Dienstag	20. Okt. 26										frischer Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Joghurdressing, Essig/Öl		
Mittwoch	21. Okt. 26										Obst & Dessert	a c g	V
											Salat vom Büffet		
											frischer Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Joghurdressing, Essig/Öl		
Samstag	24. Okt. 26										Obst & Dessert	a c g	V
											Salat vom Büffet		
											frischer Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Joghurdressing, Essig/Öl		
Sonntag	25. Okt. 26										Obst & Dessert	a c g	V
											Salat vom Büffet		
											frischer Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Joghurdressing, Essig/Öl		
Montag	26. Okt. 26										Obst & Dessert	a c g	V
											Salat vom Büffet		
											frischer Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Joghurdressing, Essig/Öl		
Dienstag	27. Okt. 26										Obst & Dessert	a c g	V
											Salat vom Büffet		
											frischer Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Joghurdressing, Essig/Öl		
Mittwoch	28. Okt. 26										Obst & Dessert	a c g	V
											Salat vom Büffet		
											frischer Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Joghurdressing, Essig/Öl		
Samstag	31. Okt. 26										Obst & Dessert	a c g	V
											Salat vom Büffet		
											frischer Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Joghurdressing, Essig/Öl		
Sonntag	1. Nov. 26										Obst & Dessert	a c g	V
											Salat vom Büffet		
											frischer Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Joghurdressing, Essig/Öl		
Montag	2. Nov. 26										Obst & Dessert	a c g	V
											Salat vom Büffet		
											frischer Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Joghurdressing, Essig/Öl		

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	Ernüdüsse (- Erzeugnisse)	k	Sesam (-Erzeugnisse)	G	Geflügel	GB
4	geschwefelt	14	mit Koffein	ad	Hafer	f	Soja (-Erzeugnisse)	l	Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg /kg	F	Fisch	FB
6	geschwärtzt	12	mit Zuckeraustauschstoffen	ae	Dinkel	g	Milch (- Erzeugnisse, einschließlich Laktose)	m	Lupinen (-Erzeugnisse)	V	vegetarisch	VB
= DGE		= Aus biologischem Anbau		EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilen enthalten						V		vegan