

3 KÖCHE

Juni 2023

352

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

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ: 1 BÄRENHUNGER Nach DGE-Qualitätsstandard, Das Beste aus der Region nach		Allergene		Komponenten		MENÜ: 2 KOHLDAMPF Nach DGE-Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise		Allergene		Komponenten	
		vegetarisch		Allergene		Komponenten		Allergene		Komponenten			
Donnerstag	01.	Geflügelwurstgulasch (Geflügeljagdwurst, Zwiebel, Tomate) Spirelli Int. Kindertag	a i 8	G	Schokopudding	g	VB	Schmorgurken	a g	V			
			a	VB	Gemüse		VB	in Dillsoße Ofenkartoffeln	a g	VB			
Freitag	02.	Asiatisches Lachscurry (Lachswürfel, Paprika, Weißkohl, Karotte, Zuckerschote, Sprosse) Vollkornreis	a d f g i	F	Möhrensalat		V	Grüne Erbseneintopf	a i	VB			
					Sonnenblumenkerne		V	mit Kartoffel, Karotte, Sellerie Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a ab	VB			
Montag	05.	Fruchtige Tomatensoße Farfalle geriebener Käse	a	VB	Tagesobst		VB	Kartoffel-Spargel-	a c g	VB			
			a	VB	Gemüse		VB	Tomaten-Auflauf mit Béchamelsoße und Käse					
			g	VB									
Dienstag	06.	Hähnchen-Bananen-Curry (Hähnchenstreifen, Zwiebel, Banane, Kurkuma) Rustika-Möhren Basmatireis	a i	G	Erdbeerquark	g	VB	Vegetarische Paprikaschote	a c g	V			
					Gemüse		VB	Paprika-Tomaten-Soße Gemüsebulgur	a	V			
									a	VB			
Mittwoch	07.	Mini-Germknödel Vanillesoße Gemüsecremesüppchen	a c g	VB	Obst		VB	Blumenkohl-Frischkäse-Soße	a c g	VB			
			a	VB	Gemüse		VB	mit Kräuterpenne					
			a g i	V									
Donnerstag	08.	Rinder-Zwiebel-Schmortopf (Rindfleischwürfel, Zwiebelwürfel) flache Bohnen Patatas Bravas	a f g i	RB	Milchgrieß	a g	VB	Rucola-Sahne-Soße	a g i	VB			
					Gemüse		VB	mit Kirschtomaten Linguine	a	VB			
Freitag	09.	Wildlachsfilet Kräutersoße Kartoffel-Käse-Stampf	a d	F	Gurkensalat		V	Valess-Steak	a a d c	V			
			a g	V				veg. Gemüse-Bratensoße	a i	V			
			g	VB	Sonnenblumenkerne		V	Käse-Reis	g	VB			
Montag	12.	Vollkornnudeln Zucchini-Brie-Soße (Weichkäse, Zucchini, Frühlingszwiebel)	a	VB	Apfel		VB	Dreierlei Bohnenragout	a i	VB			
			a g i	VB	Gemüse		VB	mit Hirtenkäsewürfeln (Kartoffel, Kidneybohne, Edamame, weiße Bohne, Tomate, Hirtenkäse) Gemüse-Vollkornreis					
Dienstag	13.	Hachis Parmentier (Kartoffelpüree, Rinderhackfleisch, Zwiebel, Tomate, Käse) Tomatensoße	a g i	RB	Pudding	g	VB	Mildes Chili sin Carne	a i	VB			
			a	VB	Gemüse		VB	(rote Bohne, Mais, Kartoffel, Paprika, Tomate) Fladenbrot	a k	VB			
Mittwoch	14.	Palatschinken (Eierpfannkuchen mit Quark überbacken) Kirschkompott Zagorje-Süppchen	a c g	V	Schopskasalat	g	VB	Vegetarische Cevapcici	a i f	V			
					Gemüse		VB	Letscho Djuvec-Reis	a	V			
									a	VB			
Donnerstag	15.	Rindfleischstreifen "Stroganoff"-Art (Rindfleisch, Zwiebel, Gewürzgurke, Möhre, Sahne) Käsespätzle	a g	RB	Bananen-Joghurt	g	VB	Buntes Tofu-Ragout	a f g	VB			
					Gemüse		VB	(Tofu, Kichererbsen, Zucchini, Zwiebel, Mais, Mozzarella) Quetschkartoffeln	g	VB			
			a c 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	VB		
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		

3 KÖCHE

Juni 2023

352



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

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			
Freitag	16.	Wildlachs-Soljanka (Wildlachswürfel, Zwiebel, Tomate, Paprika)	a d	F	Blattsalat mit Dressing	c g	V	Farbenfroher Rahmporree (Porree, Zwiebel, Möhre, Mais)	a g i	V
		Schmand Vollkornbrot	g	VB	Sonnenblumenkerne		V	Ofenkartoffeln		VB
Montag	19.	Parmesan-Sahne-Soße (Zwiebel, Balkangemüse)	a g i	V	Birne		VB	Süßkartoffelpfanne (Süßkartoffel, Zwiebel, Paprika, Erbse)	a g	VB
		Vollkornspätzle	a c g	VB	Gemüse		VB	Joghurt-Gurken-Dip	g	VB
Dienstag	20.	Kalbsklopse Rahmsoße "Jäger"-Art	a c	R	Milchreis	g	VB	Gemüsespieß (Gemüsespieß mit Paprika, Kartoffelscheibe, Zwiebel)		V
		Mischgemüse Kartoffelpüree	a g	V	Gemüse		VB	Frischkäse-Bärlauch-Dip	a g	VB
Mittwoch	21.	Schoko-Hefeklöße Sommeranfang Erdbeer-Minz-Soße	a c g	VB	Aprikose		VB	Bami Goreng (Spaghetti, Zwiebel, Wok-Gemüse)	a f	VB
		Gemüsesüppchen		V	Gemüse		VB	süß-sauer-Soße	a f	V
Donnerstag	22.	Oma's Rindergulasch (Rindfleisch, Zwiebel, Paprika)	a g i	RB	Fruchtcreme	g	VB	Champignon-Paprika-Pfanne Aioli-Dip	a	V
		Spirelli	a	VB	Gemüse		VB	Backkartoffeln	c g	V
Freitag	23.	Fish & Chips (Fischnuggets, Kartoffelecken)	a d	F	Rotkohl-Salat		V	Rigatoni Spinat-Ricotta-Soße	a	VB
		Remouladensoße Rotkohlsalat	c g	V	Sonnenblumenkerne				a g	VB
Montag	26.	Bunter Möhreintopf Vollkorn-Baguette	a i	VB	Apfel		VB	Orientalische Protein-Hülsenfrüchte-Pfanne	a g	V
			a ab	VB	Gemüse		VB	Ajvar	a	VB
Dienstag	27.	Hähnchenschnitzel Bratensoße	a	G	Himbeerjoghurt	g	VB	Mini-Frühlingsrollen Sweet Chili-Ketchup-Dip	a f i	V
		Blumenkohl / Brokkoli Salzkartoffeln	a g	V	Gemüse		VB	Reis mit Frühlingszwiebeln	a	VB
Mittwoch	28.	Tomaten-Frischkäse-Soße bunte Nudeln (Tricolore)	a g	VB	Honigmelone		VB	Gefüllter Tortilla (Maisfladen, Bohnenmus, Tomate)	a g	V
			a	VB	Gemüse		VB	Tomaten-Salsa Salat		VB
Donnerstag	29.	Geflügelwiener mit Ketchup Kartoffelsalat (Kartoffelscheibe, Apfel, Gurke, Zwiebel, Mayo)	8	G	Vanillepudding	g	VB	Weißkohleintopf mit Weißkohl, Kartoffel, Sellerie, Lauch	a i	VB
		Vollkornbrot	c g	VB	Gemüse		VB	Vollkornbaguette	a ab	VB
Freitag	30.	Franz. Bouillabaisse (Wild-/Seelachs-Eintopf mit Kartoffelscheibe, Karotte, Fenchel, Zwiebel, Tomate)	a f g i	F	Tomatensalat		V	"Original" Ratatouille Rosmarinkartoffeln	a g	VB
		Aioli Baguette	c g	V	Gemüse		VB	mit Olivenöl		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	VB	
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	