

3 KÖCHE



Dezember 2023

352



Änderungen Vorbehalten

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 BÄREN- HUNGER		FIT & FUN		MENÜ 2 KOHLE- DAMPF		Allergene	Komponenten
		Allergene		Allergene		Allergene			
Freitag	01.	Lachs-Sahne-Soße (Lachswürfel, Paprika, Weißkohl, rote Zwiebel, Erbse, Dill) Langkornreis	a d g i	F	Möhrensalat Sonnenblumenkerne	V	Brokkoli-Tomaten- Auflauf mit Kartoffeln, Béchamelsauce und Käse	a c g	VB
Montag	04.	Romanesco-Rahm-Soße Spätzle	a g	V	Tagesobst Gemüse	VB	Grüne Erbseneintopf mit Kartoffel, Karotte, Sellerie, Lauch Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a i	VB
Dienstag	05.	Soße "Bolognese"-Art (Rinderhack, Karotte, Zwiebel, Tomate) Gabelspaghetti geriebener Käse	a i	RB	Honigjoghurt Gemüse	g VB	Gebackenes Kartoffel-Blumenkohl-Gratin (Kartoffel, Blumenkohl, Karotte, mit Käse überbacken) Frischkäse-Dip	a c g	VB
Mittwoch	06.	Ei in süß-saurer Soße Fingermöhrrchen Kartoffelpüree	a g j	V	Tafeltrauben Nikolaus Gemüse	VB	Barbeque-Balkansoße (Zwiebel, Tomate, Paprika, Mais, Bohne, Erbse) Spaghetti	a i	VB
Donnerstag	07.	Hühnerkeule Bratensoße Rotkohl Kartoffeln	a i	G	Spekulatius-Quark- Dessert Gemüse	g VB	Grillgemüse in Soße (Zucchini, Paprika, Zwiebel, Tomate) Tomatenbulgur	a	VB
Freitag	08.	Wildlachsfilet Kräuter-Rahm-Soße Kartoffelstampf	a d	F	Gurkensalat Sonnenblumenkerne	V	Nasi Goreng mit Tofu (Reis, Paprika, Pilz, Karotte) Sojasoße	a i f	V
Montag	11.	Vollkornnudeln Gemüse-Käse-Soße	a	VB	Apfel Gemüse	VB	Kartoffel-Gemüse-Pfanne "Texas-Style" (Kartoffel, Kidneybohne, grüne Bohne, Mais, Tomate, Hirtenkäse) Vollkornbrot	a i	VB
Dienstag	12.	Dönerteller (Dönerfleisch, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Zwiebel) Kräuter-Knoblauch-Dip Fladenbrot	8	G	Mangojoghurt Gemüse	g VB	Berliner Kartoffelsuppe (Kartoffel, Möhre, Sellerie, Porrée) Brötchen	a i	VB
Mittwoch	13.	Milchreis Apfelmus Gemüsecremesüppchen	g	VB	Clementine Gemüse	VB	Asiatische Gemüse-Bratnudeln (Nudel, Erbse, Sojasprosse, Karotte, Sellerie) milde Sweet-Chili-Soße Röstzwiebeln	a i f	V
Donnerstag	14.	Hähnchenstreifen in Sahnesoße (Hühnerfleisch, Zwiebel, Brokkoli, bunte Möhre, Sahne) Kartoffel-Blumenkohl-Käse-Püree	a g	G	Vanillepudding Gemüse	g VB	Tomaten-Rahm-Soße (Tomate, Zwiebel, Sahne) Penne Reibekäse	a g	VB
Freitag	15.	Backfisch Kräutersoße mit Wurzelgemüwestreifen Salzkartoffeln	a d	F	Blattsalat mit Dressing Sonnenblumenkerne	V	Bunter Linseneintopf mit Kartoffel, Karotte, Sellerie, Lauch Vollkornbrot mit Sonnenblumenkerne	a i	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 KÖECHE



352

zeitgemäÙe 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 BÄREN- HUNGER <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region</small>	Allergene	Komponenten	FIT & FUN <small>Der Zusatz zu MENÜ 1 und MENÜ 2</small>	Allergene	Komponenten	MENÜ 2 KOHLE- DAMPF <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weitreise</small>	Allergene	Komponenten
Montag	18.	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfel Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a i a ab	VB VB	Birne Gemüse	VB VB	Florentiner SoÙe (SpinatsoÙe, Cherrytomate) Vollkornspiralen	a g a	VB VB	
Dienstag	19.	Klopse vom Schwein "Königsberger"-Art Fingermöhrrchen Kartoffelpüree	a c g g	S VB	Milchreis Gemüse	g VB VB	Mediteraner Gemüsemix (Tomate, Paprika, Zucchini, Zwiebel) Paprika-Letscho-SoÙe Bulgur	 a a	V VB VB	
Mittwoch	20.	Rührei Rahmspinat Salzkartoffeln	c g a g	V VB	Banane Gemüse	VB VB	Makkaroni TomatencremesoÙe (Tomate, Zwiebel, Sahne)	a a g	VB VB	
Donnerstag	21.	Gemüse-Rinder-Gulasch (Rindfleisch, Zwiebel, Balkangemüse) Reis "Risi Bisi" (Reis, Erbse)	a g i g	RB VB	Fruchtquark Gemüse	g VB VB	Champignon-Paprika-Pfanne Aioli-Dip Backkartoffeln	a g c g	V V VB	
Freitag	22.	Fish & Chips (Fischnuggets, Kartoffelecken) RemouladensoÙe Weißkraut-Karotten-Salat	a d c g	F V	Weißkraut-Karotten-Salat Sonnenblumenkerne	v g	Bunte Gemüsepfanne (Milchschnitzel, Reis, Paprika, Tomate, Mais, Bohne, Zwiebel) Veganer Dip	a ad c g	v VB	
Montag	25.	Frohe								
Dienstag	26.	Weihnachten								
Mittwoch	27.									
Donnerstag	28.									
Freitag	29.									

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	