



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



Mai 2025

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN- HUNGER <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region</small>	Allergene	Komponenten	KH je 100g	BE je 100g	MENÜ 2 FIT & FUN <small>Der Zusatz zu MENÜ 1 und MENÜ 2</small>	Allergene	Komponenten	KH je 100g	BE je 100g	MENÜ 2 KOHL- DAMPF <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise</small>	Allergene	Komponenten	KH je 100g	BE je 100g
Donnerstag	1. Mai, 25	Tag der Arbeit														
Freitag	2. Mai, 25	Kartoffelcremesuppe mit buntem Gemüse Vollkornbrot mit Kürbiskernen	g	VB	11	0,9	Tagesobst	VB				Kartoffelcremesuppe mit buntem Gemüse Vollkornbrot mit Kürbiskernen	g	VB	11	0,9
Montag	5. Mai, 25	Romanesco-Rahm-Soße Gnoccetti	g	V	29	7,2	Milchgrieß	g	VB	18	1,5	Gelbes Kürbis-Kichererbsen-Cu (Kürbis, Kichererbsen, Gemüsezwiebel, Pak-Choi, Panirika) mit Reis	g	V	11	0,9
Dienstag	6. Mai, 25	gebratene Hähnchenbrust Pusztasoße Penne		G	26	7,2	Möhrensalat	V	4,8	0,4	Süßkartoffel-Gratin Cremesoße	g	VB	30	2,4	
Mittwoch	7. Mai, 25	Eierragout Möhren & Erbsen Reis	g	V	24	4,8	Apfelquark	g	VB	17	1,4	Barbequesoße Balkangemüse (Zwiebel, Tomate, Paprika, Mais, Bohne, Erbse) Spaghetti	g	V	6	9,6
Donnerstag	8. Mai, 25	Tag der Befreiung														
Freitag	9. Mai, 25	gebratenes Fischfilet Brokkoli Sahnesoße Vollkornreis	g	F	7,2	4,8	Tagesobst	VB				Linsenbolognese (Linse, Tomate, Sellerie, Karotte, Lauch) Vollkornnudeln	g	V	11	0,9
Montag	12. Mai, 25	Vegetarische Soße "Carbonara" (geräucherter Tofu, Zwiebel, Gemüsestreifen) Vollkornpenne	g	F	9,6	3,0	Gurkensalat	V	4,8	0,4	Schmorgurken Kartoffelpüree	g	VB	11	8,4	
Dienstag	13. Mai, 25	Rinderbulette Ketchup-Dip Nudelsalat	g	VB	2,4	0,6	Sonnenblumenkerne Tag der Gurke	V				Kartoffel-Spargel-Auflauf (Kartoffelwürfel, Spargel, Zwiebel, mit Käse überbacken) Holländische Soße	g	VB	30	7,2
Mittwoch	14. Mai, 25	Milchnudeln Milchbrötchen Gemüsesüppchen	g	VB	5,2	2,8	Bananen	VB	20	1,7	Veg. Dönerspaghetti (Spaghetti, vegg. Kebab) Kräuter-Knoblauch-Soße Mixsalat	g	V	31	7,2	
Donnerstag	15. Mai, 25	Fischstäbchen Kräutersoße mit Wurzelgemüse Kartoffelpüree	g	F	16	7,2	Rabarber-Erdbeer-Kompott	g	VB	17	1,4	Tomatensauce (Tomate, Zwiebel, Sahne) Fussili Reibekäse	g	VB	7,2	2,4
Freitag	16. Mai, 25	Valesstreifen in Sahnesoße (Vales, Zwiebel, Brokkoli, bunte Möhre, Sahne) Weizenreis	g	V	12	1,1	Stracciatella Quark	g	VB	17	1,4	Apfel	g	VB	4,6	2,4
							Gemüse	VB	18	0,9	Pizza Margarita (Pizzateig, Tomate, Käse)	g	VB	3,8	0,2	



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



Mai 2025

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄRENHUNGER <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region</small>				FIT & FUN <small>Der Zusatz zu MENÜ 1 und MENÜ 2</small>				MENÜ 2 KOHL-DAMPF <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise</small>			
		Allergene	Komponenten	Kf je 100g	BE je 100g	Allergene	Komponenten	Kf je 100g	BE je 100g	Allergene	Komponenten	Kf je 100g	BE je 100g
Montag	19. Mai 25	g	VB	30	2,5	g	VB	17	1,4	g	VB	11	0,9
		g	VB	7,2	0,6		VB			g	VB	22	1,8
Dienstag	20. Mai 25	g	VB	0	0,2	g	VB	20	1,7	g	VB	30	2,5
		g	VB	4,8	0,4	g	VB	46	3,8				
Mittwoch	21. Mai 25	g	VB	11	0,9	g	VB	6	0,5	g	VB	30	2,5
		g	VB	42	3,5		VB			g	VB	90	7,5
Donnerstag	22. Mai 25	g	VB	11	0,9	g	VB	17	1,4	g	VB	30	2,5
		g	VB	7,2	0,6	g	VB	1	0,1	g	VB	30	2,5
Freitag	23. Mai 25	g	VB	16	1,3	g	VB	12	1	g	VB	31	2,6
		g	VB	7,2	0,6	g	VB			g	VB	7,2	0,6
Montag	26. Mai 25	g	VB	29	2,4	g	VB	17	1,4	g	VB	7,2	0,6
		g	VB	7,2	0,6		VB			g	VB	34	2,8
Dienstag	27. Mai 25	g	VB	4,8	0,4	g	VB	9,6	0,8	g	VB	23	1,9
		g	VB	4,8	0,4	g	VB			g	VB	4,8	0,4
Mittwoch	28. Mai 25	g	VB	13	1,1	g	VB	4,8	0,4	g	VB	11	0,9
		g	VB	7,2	0,6	g	VB			g	VB	26	2,2
Donnerstag	29. Mai 25	Christi Himmelfahrt											
Freitag	30. Mai 25	g	VB	11	0,9	g	VB			g	VB	11	0,9
		g	VB	42	3,5	g	VB			g	VB	42	3,5

Kenzeichnungspflichtige Zusatzstoffe		Allergen-Kennzeichnung				Lebensmittelinhaltsstoffe		BIO
1 mit Farbstoff	a Weizen glutenhaltige Getreide(-Erzeugnisse)	c Eier (-Erzeugnisse)	i Sellerie (-Erzeugnisse)	R Rindfleisch	RB	S Schweinefleisch	SB	
2 mit Konservierungsstoff	ab Roggen	d Fisch (-Erzeugnisse)	j Senf (-Erzeugnisse)	G Geflügel	GB	F Fisch	FB	
3 mit Antioxidationsmittel	ac Gerste	r Erdnüsse (-Erzeugnisse)	k Sesam (-Erzeugnisse)	V vegetarisch	VB	V vegetarisch	VB	
5 geschwefelt	ad Hafer	f Soja (-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg	vegan		vegan		
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

grüne Schicht = BIO DE-ÖKO-044