



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulpflege für Berlin und Brandenburg



Juni 2025

667

Änderungen Vorbehalten

Preise: **Menü 1** oder **Menü 2** mit Zusatz: **5,40 €** - mit gültigem **BerlinPass** (registriert) **0,00 €** .

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN- HUNGER <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	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten			
Montag	02.	Gemüseragout mit Ei (Leipziger Allerlei, Ei, Sahne) Kartoffelpüree	a c g j	V	Karamellpudding mit Streusel	g	V	Asia-Nudeln mit Wokgemüse (Karotte, Zuckerbirse, Mais, Tomate, Zwiebel) Sweet-Chilli-Soße Röstzwiebeln	a f i	V
			g	VB		1	V		a f	V
									a	V
Dienstag	03.	Soße "Bolognese"-Art (Rinderhack, Karotte, Zwiebel, Tomate) Gabelspaghetti geriebener Käse	a i	RB	Obst der Saison		VB	Gemüsestäbchen Bulgur Minz-Dip	a c	V
			a	VB					a i	VB
			g	VB					a g	VB
Mittwoch	04.	Vegetarisches Schnitzel helle Sahnesoße Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse Kartoffel-Schnittlauch-Püree	a a d c g	V	Kirschen		VB	Gemüse-Kichererbsen-Pfanne (Blumenkohl, Brechbohne, Zwiebel, Paprika, Sonnenblumenkern) Fladenbrot aus Hefeteig	a i	V
			a g	VB						
				VB					a k	VB
Donnerstag	05.	Fischfilet Meerrettich-Senf-Soße Brokkoli Vollkornreis	a d	F	Knabberradieschen		VB	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfel Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a i	VB
			a g i j	V					a ab	VB
				VB						
Freitag	06.	Brandenburger Kartoffeln mit Kräuterquark, Leinöl Butter		VB	 Donuts Tag des Donuts	a g	VB	Spargelcremesuppe mit Croutons (geröstetes Weißbrot)	a g	VB
			g	VB		1	VB		a	V
			g	VB						
Montag	09.	<h1>PFINGSTMONTAG</h1>								
Dienstag	10.									
Mittwoch	11.	Milchreis (Rundkornreis) hausgemachtes Kirschragout	g	VB	Apfel		VB	Gebratenes Gemüse (Paprika, Tomate, Mais, Zucchini, Zwiebel) Joghurt-Dip Bratkartoffeln	a i	VB
				VB					g	VB
										VB
Donnerstag	12.	Heringshappen (Hering, Sahne, Apfel, Kräuter) Kartoffeln	c d g j	F	Möhrensalat		V	Veg. Bulette (Kichererbsen, Hafer, Tomate, Zwiebel) Lauchrahmgemüse Kartoffel-Möhren-Stampf	a c f g	V
				VB					a g	VB
									g	VB
Freitag	13.	Vollkorn-Spirelli Spinat-Käse-Soße (Spinat, Zwiebel, Sahne, Hirtenkäse)	a	VB	Mango-Joghurt-Dessert	g	VB	Kartoffel-Gemüseauflauf (Kartoffel, Brokkoli, Blumenkohl, Zwiebel, Paprika, Tomate, Sahne, Gouda)	a c g	VB
			a g	VB						
Montag	16.	Berliner Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie, Porree, Zwiebel) mit pflanzlichen Würstchen Vollkornbrot	i	VB	Schokopudding	g	VB	Gemüsebratung Curry-Paprika-Soße Reis	a f g	V
			c	V					a g	VB
			a ab	VB						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

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



Juni 2025

667

Änderungen Vorbehalten

Preise: **Menü 1** oder **Menü 2** mit Zusatz: **5,40 €** - mit gültigem **BerlinPass** (registriert) **0,00 €** .

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN- HUNGER <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	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten		
Dienstag	17.	Rindergulasch "Szezediner"- Art (Rindfleisch, Zwiebel, Sauerkraut, Wurzelgemüse) Knödelscheibe	a i	RB	Honigmelone	VB	Veg. Käse-Lauch-Suppe (Zwiebel, Lauch, Käse) Baguette	a g	VB
			a c g	VB				a ab	VB
Mittwoch	18.	Gekochte Eier in süß-saurer heller Soße Babykarotten in Petersilienbutter Kartoffelpüree	c	V	Erdbeerjoghurt	g	Spaghetti Soße aus roten Linsen (rote Linse, Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebel)	a	VB
			a g	V				a i	VB
			g	VB					
Donnerstag	19.	Gegrilltes Fischfilet Tomaten-Kräuter-Soße Vollkornreis	a d	F	Gurken-Sahne-Salat	g	Bohneneintopf (Bohne, Tomate, Zwiebel, Mais, Kartoffel, Wurzelgemüse) Brot	a i	VB
			a	VB				a ad	VB
Freitag	20.	Pichelsteiner Gemüseintopf (Weißkohl, Kartoffel, Karotte, Kohlrabi, Zwiebel, Erbse, Sellerie) Vollkorn-Baguette	a i	VB	Rote Grütze mit Vanillesoße	g	Ratatouillegemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomate, Zwiebel) Vollkornreis	a	V
			a ab	VB					VB
Montag	23.	fruchtige Tomatensoße (Tomate, Apfel, Zwiebel) Spaghetti geriebener Gouda	a i	VB	Wassermelone	VB	Karotten-KnusperstICK Paprikagemüesoße Reis	a i	V
			a	VB				a	VB
Dienstag	24.	Hähnchenschnitzel Ketchupsoße Kartoffelsalat	a c	GB	Cole Slow	c g	Käsesoße Röstzwiebeln Spirelli	a i	VB
			a	VB				a	V
Mittwoch	25.	Mini Hefeklöße Beerensoße	a	VB	Birne	VB	veg. Berliner Currywurst in Currysoße nach Hausrezept (dunkle Soße, Tomate, Zwiebel, Apfel) gebackenen Pommes frites	8	V
			a g	VB				a i	V
Donnerstag	26.	Thunfisch-Creme-Soße (Thunfisch, Tomate, Sahne) Penne Knabbergemüse	a d g i	F	Rhababerkuchen	a c a	Griechische Gemüse-Kartoffeln (Paprika, Aubergine, Zucchini, Zwiebel, Tomate, Bohne, Hirtenkäse) Mildes Tzatziki	g	VB
			a	VB					
Freitag	27.	Vegetarische Köttbullar Preiselbeerrahmsoße (Pastinake, Karotte, Tomate, Zwiebel, Preiselbeere) Kartoffelpüree	a c g	V	Ananasquark 	g	Bauerneintopf (Kartoffel, Wurzelgemüse, Zwiebel, Bohne, Paprika, Tomate) Vollkornbrot	a i	VB
			a g	V				a ab	VB
Montag	30.	Gemüsenugets BBQ-Soße Kartoffelecken	a g i	V	Pflaume	VB	Spinat-Lasagne (Spinat, Nudel, Zwiebel, Sahne, Gouda)	a g	VB
			a	V					

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