



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulpflege für Berlin und Brandenburg



November 2025

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN-HUNGER Nach DGE - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region	Allergene Komponenten KH je 100g BE je 100g	FIT & FUN Der Zusatz zu MENÜ 1 und MENÜ 2	Allergene Komponenten KH je 100g BE je 100g	MENÜ 2 KOHL-DAMPF Nach DGE - Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise	Allergene Komponenten KH je 100g BE je 100g	Menü 3	Allergene Komponenten KH je 100g BE je 100g
Montag	10. Nov. 25	Vegetarische Soße "Carbonara" (geräucherter Tofu, Zwiebel, Gemüsestreifen) Vollkornpenne	a f VB 5 0,4 a VB 26 2,2	Tomatensalat Sonnenblumenkerne Gemüse	VB 3 0,3 20 1,7 VB	Vegetarische Soljanka (Paprika, Tomate, Kichererbse, saure Gurke) Vollkornbrot	a i VB 6 0,5 a VB 37 3,1 VB	Pichelsteiner Eintopf Vollkorn Brötchen	a i V 6 0,5 a VB 37 3,1 VB
Dienstag	11. Nov. 25	Putenpfanne mit Käse (Pute, Zwiebel, Sahne, Gouda) Brokkoliröschen Spätzle	g G 5 0,5 V 3 0,2 a c VB 24 2	Pfannkuchen Gemüse	a c a V 23 1,9 VB	Linsenbolognese (Linse, Tomate, Sellerie, Karotte, Lauch) Nudeln	a c a i V 15 1,2 a VB 26 2,2	Minestrone (Ital. Gemüsesuppe mit Nudeln) Baguette	a i V 7 0,6 a VB 54 4,5 VB
Mittwoch	12. Nov. 25	Gemüseragout mit Ei (Leipziger Allerlei, Ei, Sahne) Reis	a c a V 6 0,5 1 0,1 VB 25 2,1	Porridge mit Himbeertopping Gemüse	a g VB 28 1,1 V 13 2,3 VB	veg. Bauernfrühstück Spreewälder Gewürzgurke rote Paprikasoße (Kartoffel, Tofu, Paprika, Tomate, Zwiebel)	a c a V 8 0,7 V 2 0,1 a V 17 1,4	Blumenkohlcremesuppe Backerbsen Brot	a g V 2 0,2 a VB 51 4,3 a VB 37 3,1
Donnerstag	13. Nov. 25	Seelachs in Butter-Tomatenrahm-Soße Dill-Salzkartoffeln	a d F 0 0 a g VB 5 0,4 VB 15 1,3	Kirschkuchen Gemüse	a c a V 37 3,1 VB	Gerösteter Salat aus Herbst und Winterfrüchten (Blumenkohl, Rosenkohl, Möhre, Zwiebel, Kichererbse) mit Backkartoffelchen	VB 8 0,7 VB 15 1,3	Berliner Kartoffelsuppe Mini Brötchen	a V 7 0,6 a VB 55 4,6 VB
Freitag	14. Nov. 25	Barbequesoße Balkangemüse (Zwiebel, Tomate, Paprika, Mais, Bohne, Erbse) bunte Spirellis	a i V 16 1,3 V 8 0,7 a VB 26 2,2	Apfel Gemüse	V 14 1,2 VB	Karottencremesuppe (Karotte, Zwiebel, rote Linse) mit gesalzenem Popcorn	a g VB 9 0,8 V 58 4,6	Milchreis Zimt&Zucker	a g V 16 1,3 V 90 7,5 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		
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	