



kochen selbst  
natürlich  
frisch

zeitgemäße Kita- und  
Schulverpflegung für Berlin und  
Brandenburg



DE-ÖKO-044

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

667

## Speiseplan Dezember 2020

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ: 1 BÄRENHUNGER <small>Nach DGE-Qualitätsstandard, Das Beste aus der Region nach</small>		Fit & Fun <small>Der Zusatz zu Menü 1 oder Menü 2</small>		MENÜ: 2 KOHLDAMPF <small>Nach DGE-Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise</small>		Allergene	Komponenten				
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten						
Dienstag	01.	Hühnerfrikassée	a g	G	Birnenjoghurt	g	V	Mexikanischer	a i	VB			
		Kaisergemüse		VB							Bohne Eintopf (rote Bohne, grüne Bohne, weiße Bohne, Wurzelgemüse, Kartoffel, Tomate)		
		(Blumenkohl, Karotte, Brokkoli)											
		Langkornreis		VB									
Mittwoch	02.	Milchreis	g	VB	Clementine		V	Gemüseschaschlik		V			
		Apfelkompott		V							(Gemüsespieß mit Paprika, Brokkoli, Champignons, Zwiebel)		
							Gemüse-Bulgur	a	VB				
Donnerstag	03.	Rinderhackfleischsoße	a i	RB	Quark mit Honig	g	VB	Kartoffel-Brokkoli-	a c g	VB			
		(Rinderhack, Gemüse, Tomate)									Tomaten-Auflauf		
		Spaghetti	a	VB									
		geriebener Käse	g	VB			und Käse						
Freitag	04.	Grünes Lachscurry	a d g i	F	Gurkensalat		V	Ratatouille-Pfanne	a	V			
		(Lachswürfel, Paprika, Weißkohl, Zwiebel, Brokkoli)									Tomatensoße	a	VB
		Langkornreis		VB									
Montag	07.	Tomatenfruchtsoße	a	VB	Birne		VB	Erbseintopf	a i	VB			
		Vollkorn-Spiralen	a	VB							mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch		
Dienstag	08.	Geflügelhackbraten	a c g	G	Schokoladen- pudding	g	V	Linsencurry	a g	V			
		Geflügelsoße	a j	G							mit Spinat und Kokosmilch		
		Bayrisch Kraut		V									
		Stampfkartoffeln	g	VB									
Mittwoch	09.	Gemüseragout (Erbse, Möhre)	a c g j	V	Kiwi		V	Soße nach "Carbonara"-Art	a a f g i	V			
		mit gekochtem Ei									Gabelspaghetti	a	VB
		Reis		VB									
Donnerstag	10.	Rindergulasch	a	RB	Bratapfel-Quark- Dessert	g	VB	Gebäckene	a g	VB			
		Butterbohnen	g	VB							Spinatkartoffeln (kleine Kartoffel mit Spinat und Käse überbacken)		
		Käsespätzle	a c g	VB									
Freitag	11.	Fischstäbchen	a d	F	Gurkensalat		V	Asiatische Bratnudeln	a i f	VB			
		Kräuterrahmsauce	a g	V							mit Gemüse		
		Kartoffel-Möhren-Püree	g	VB									
							süß-sauer-Soße	a f	V				

Tag	Datum	MENÜ: 1 BÄRENHUNGER <small>Nach DGE-Qualitätsstandard, Das Beste aus der Region nach</small>		Fit & Fun <small>Der Zusatz zu Menü 1 oder Menü 2</small>		MENÜ: 2 KOHLDAMPF <small>Nach DGE-Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise</small>		Allergene	Komponenten				
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten						
Montag	14.	Berliner Kartoffelsuppe (Kartoffel, Möhre, Sellerie, Porree)	a i	VB	Apfel		VB	Gemüsesoße	a	VB			
		Vollkornbrot	a ad	VB							Vollkornnudeln	a	VB
Dienstag	15.	Schmorkohl mit Rinderhackfleisch	a	RB	Mangojoghurt	g	VB	Kartoffel-Gemüse- Pfanne	a	VB			
		Semmelknödel	a c g	VB							"Western"-Art (Kartoffel, Kidneybohne, grüne Bohnen, Mais, Tomate)		
Mittwoch	16.	Pancake	a c g	VB	Pflaume		V	Lasagne "Blattspinat"	a g	VB			
		Vanillequarkcreme	g	V							(Nudelplatte, Blattspinat, Béchamelsoße, Käse)		
Donnerstag	17.	Hähnchenschenkel		G	Vanillepudding	g	V	Vegetarisches Ragout	a ad c g	V			
		Geflügelsoße	a g	G							"Ungarische Art" (Milchschnitzel, Paprika, Erbse, Karotte, Tomate)		
		Apfel-Rotkohl		V									
		Salzkartoffeln		VB									
Freitag	18.	Tomaten-Thunfisch-Soße (Thunfisch, Zwiebel, Tomate)	a d	F	Möhrensalat		V	Linseneintopf	a i	VB			
		Vollkorn-Spirelli	a	VB							mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch		



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe		Allergen-Kennzeichnung						Lebensmittelinhaltsstoffe	
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	f	Erdnüsse (-Erzeugnisse)	k	Sesam (-Erzeugnisse)	G	Geflügel	GB
5 geschwefelt	ad	Hafer	f	Soja (-Erzeugnisse)	l	Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg	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									

grüne Schrift = BIO DE-ÖKO-044  
EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilen enthalten