



kochen selbst
natürlich
frisch

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

840

Speiseplan November 2019

Änderungen vorbehalten!

Tag	Datum	freie Wahl Fit & Fun Zusatz <small>solange der Vorrat reicht</small>	Allergene Komponenten	MENÜ: 1 BÄRENHUNGER Das Beste aus der Region nach DGE- Qualitätsstandard	Allergene Komponenten	VEGETARISCH	Allergene Komponenten
Freitag	01.	Weißkrautsalat	V	Seelachs in Backteig Dillsoße Kartoffelpüree	a g F a g V g VB	Veg. Nuggets Dillsoße Kartoffelpüree	a c g V a g V g VB
Montag	04.	Obst & Gemüse	V	Tomatensoße "Napoli" Bunte Spiralnudeln	a V a VB		
Dienstag	05.	Heidelbeerjoghurt	g V	Berliner Hühnerfrikassée mit Gemüseeinlage Reis	a g G a g V VB	Veg. Frikassée mit Gemüseeinlage Reis	a ad c g V a g V VB
Mittwoch	06.	Obst & Gemüse	V	Milchgrieß Kirschkompott Tagessüppchen	a g VB a g V		
Donnerstag	07.	Banane	V	Currywurstscheiben in Ketchupsoße gebackene Kartoffeln	8 G a j V c g V	Veg. Currywurstscheiben in Ketchupsoße gebackene Kartoffeln	a j V c g V
Freitag	08.	Gurkensalat	V	Gebratenes Fischfilet Spinatsoße Kartoffelpüree	a d F a g V g VB	Gemüsebratling Spinatsoße Kartoffelpüree	a c g V a g V g VB
Montag	11.	Obst & Gemüse	V	Tomatenfruchtsoße Schmetterlingsnudeln geriebener Käse	a V a VB g V		
Dienstag	12.	Schokopudding	g V	Geflügelbulette Steinpilzsoße Kartoffel-Karotten-Püree	a c G a j V VB	Gemüsebulette Steinpilzsoße Kartoffel-Karotten-Püree	a c g j V a j V VB
Mittwoch	13.	Obst & Gemüse	V	Rührei mit Schnittlauch Spinat Salzkartoffeln	c g V a g VB VB		
Donnerstag	14.	Obst & Gemüse	V	Chili sin Carne	a VB		
Freitag	15.	Möhren-Apfel-Salat	V	Gemüse-Dino Letschosoße Gemüsereis "Risi Bisi"	a c i V a g V VB		

Tag	Datum	freie Wahl Fit & Fun Zusatz <small>solange der Vorrat reicht</small>	Allergene Komponenten	MENÜ: 1 BÄRENHUNGER Das Beste aus der Region nach DGE- Qualitätsstandard	Allergene Komponenten	VEGETARISCH	Allergene Komponenten
Montag	18.	Apfel	V	Vegetarisches Gyros Tzatziki Fladenbrot	a f V g V a V		
Dienstag	19.	Himbeerquark	g V	Gulaschsuppe Vollkornbrot	a g i R a ab VB	Veg. Gulaschsuppe	a g i V
Mittwoch	20.	Gurkensticks	V	Schnittlauchquark Salzkartoffeln	g VB V B		
Donnerstag	21.	Mandarine	V	Hähnchenbrust Geflügelsoße Erbsen / Mais Kartoffelpüree	a G a g G VB g VB	Veg. Schnitzel Bratensoße Erbsen/Mais Kartoffelpüree	a ad c g V a g V VB g VB
Freitag	22.	Tomatensalat	V	Gegrilltes Seelachsfilet Tomaten-Ratatouille Langkornreis	a d F a V VB	Gouda-Gemüse-Stäbchen Tomaten-Ratatouille Langkornreis	a c g V a V VB
Montag	25.	Wassermelone	V	Rahm-Spinatsoße Penne Reibekäse	a g V a VB g V		
Dienstag	26.	Grießpudding	a g V	Kartoffel-Brokkoli- Tomaten-Auflauf Béchamelsoße	a c g V a g V		
Mittwoch	27.	Obst & Gemüse	V	Kaiserschmarrn Vanillesoße Tagessüppchen	a c g V a g V a g V		
Donnerstag	28.	Obst & Gemüse	V	Hähnchen-Gemüse- Gulasch Kräuterreis	a g G VB VB	Valess®-Gemüse- Gulasch Kräuterreis	a ad c g V a g V VB
Freitag	29.	Kohlrabi-Apfel-Salat	VB	Gebratene Nudeln mit Gemüse, Röstzwiebeln süß-sauer-Soße	a V a V a V		

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe			Allergen-Kennzeichnung				Lebensmittelinhaltsstoffe BIO				
1	mit Farbstoff	7 gewachst	a	Weizen (glutenhaltige Getreide (-Erzeugnisse)	c	Eier (-Erzeugnisse)	i	Sellerie (-Erzeugnisse)	R	Rindfleisch	RB
2	mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat	ab	Roggen	d	Fisch (-Erzeugnisse)	j	Senf (-Erzeugnisse)	S	Schweinefleisch	SB
3	mit Antioxidationsmittel	13 mit Chinin	ac	Gerste	r	Erdnüsse (-Erzeugnisse)	k	Sesam (-Erzeugnisse)	G	Geflügel	GB
5	geschwefelt	14 mit Koffein	ad	Hafer	f	Soja (-Erzeugnisse)	l	Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg /kg	F	Fisch	FB
6	geschwärzt	12 mit Zuckeraustauschstoffen	ae	Dinkel	g	Milch (- Erzeugnisse, einschließlich Laktose)	m	Lupinen (-Erzeugnisse)	V	vegetarisch	VB
= DGE		= BIO DE-ÖKO-044	EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilen enthalten				vegan				