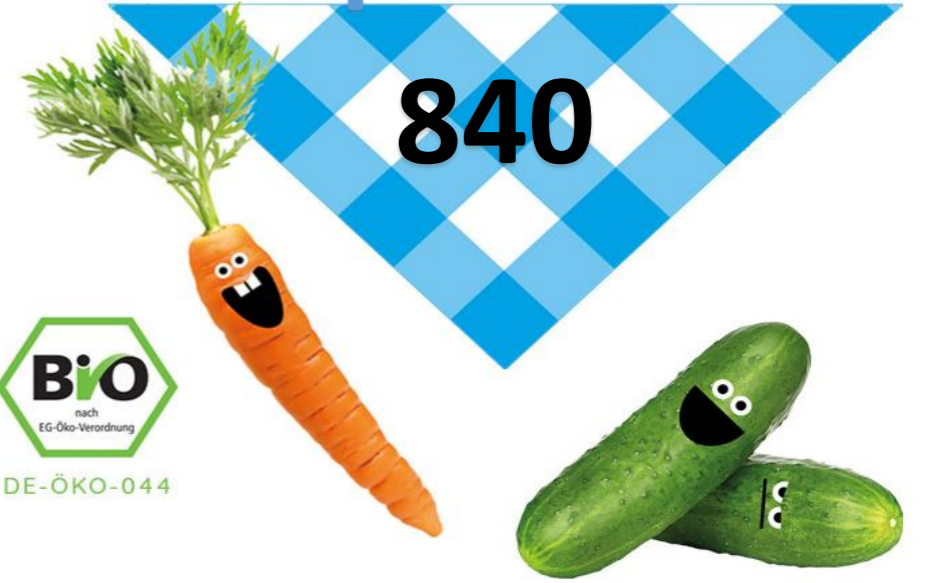


# 3 KÖCHE

April 2022

840

zeitgemäße Kita- und Schulpflege 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

Änderungen vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ: 1 BÄRENHUNGER Nach DGE- Qualitätsstandard, Das Beste aus der Region nach	Allergene	Komponenten	Fit & Fun Der Zusatz zu Menü 1 oder Menü 2	Allergene	Komponenten	VEGETARISCH	Allergene	Komponenten	
Freitag	01.	<b>Fish (Wildlachs nuggets) &amp; Chips (Kartoffelecken)</b> Remouladensoße Weißkraut-Karotten-Salat	a d	F	Weißkraut-Karotten-Salat mit Sonnenblumenkerne		V	<b>Gemüsenuggets &amp; Chips (Kartoffelecken)</b> Remouladensoße Weißkraut-Karotten-Salat	a g c i	V VB V V	
Montag	04.	<b>Kartoffelgulasch</b> mit buntem Gemüse Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a g i	VB	Honigmelone Gemüse		VB VB				
Dienstag	05.	<b>Geflügelbratwürstchen</b> Bratensoße Sauerkraut Kartoffeln	a c	G	Zitronenquark Gemüse	g	VB VB	<b>Vegetarische Bratwurst</b> Bratensoße Sauerkraut Kartoffeln	a c g	V V V VB	
Mittwoch	06.	<b>Vegetarisches Schnitzel</b> Mischgemüse in Béchamelsoße Stampfkartoffeln	a a d c g	V	Apfel Gemüse		VB VB				
Donnerstag	07.	<b>Rindergeschnetzeltes</b> grüne Bohnen Böhmische Knödel	a g	RB	Milchreis Gemüse	g	VB VB	<b>Tofugeschnetzeltes</b> grüne Bohnen Böhmische Knödel	a f g	VB VB VB	
Freitag	08.	<b>Nudel-Tomaten-Auflauf</b> mit Lachs grüne Kräutersoße	a g d	F	Rote Bete-Apfel-Salat mit		VB	<b>Nudel-Tomaten-Auflauf</b> mit Gemüse grüne Kräutersoße	a g i	VB VB	
Montag	11.	<b>Vegetarisches Steak (Milchbasis)</b> Zwiebelsoße Kaisergemüse Vollkornreis	a a d c g	V	Birne Gemüse		VB VB				
Dienstag	12.	<b>Hähnchenbrust</b> Bratensoße Rosenkohl Kartoffeln	a g j i	V	Bananenquark Gemüse	g	VB VB				
Mittwoch	13.	<b>Griechischer Kräuterquark</b> (Quark, Milch, Gurke) Salzkartoffeln	g	VB	Honigmelone Gemüse	g	VB VB				
Donnerstag	14.	<b>Lasagne "Bolognese"-Art</b> (Rinderhackfleisch, Nudel, Tomate, Zwiebel, Wurzelgemüse, Käse)	a c g i	RB	Apfel-Vanille-Joghurt Gemüse	g	VB VB				
Freitag	15.	<b>KARFRÖTTAG</b>									

Tag	Datum	MENÜ: 1 BÄRENHUNGER Nach DGE- Qualitätsstandard, Das Beste aus der Region nach	Allergene	Komponenten	Fit & Fun Der Zusatz zu Menü 1 oder Menü 2	Allergene	Komponenten	VEGETARISCH	Allergene	Komponenten	
Montag	18.	<b>OSTERMONTAG</b>									
Dienstag	19.	<b>Romanesco-Käse-Sahnese</b> Vollkornreis	a g	V	Vanillepudding Gemüse	g	VB VB				
Mittwoch	20.	<b>Eierfrikassée</b> Möhren & Erbsen Kartoffelstampf	a c g j	V	Weintrauben Gemüse		VB VB				
Donnerstag	21.	<b>Raviolini</b> Gemüse-Käse-Soße (Mais, Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebel, Brie, Milch)	a c g	VB	Mango-Joghurt-Dessert Gemüse	g	VB VB				
Freitag	22.	<b>Gemüsespieß</b> Paprikagemüesoße Reis	a	V	Möhrensalat mit Sonnenblumenkern		V				
Montag	25.	<b>Tomatensoße</b> Spirelli geriebener Gouda	a i	VB	Apfel Gemüse		VB VB				
Dienstag	26.	<b>Kartoffeltaschen</b> (mit Tomaten-Mozzarella-Füllung) Ratatouillegemüse Basilikum-Frischkäse-Dip	a c g	VB	Schokopudding Gemüse	g	VB VB	<b>Vegetarische Bratwurst</b> in Curry-Ketchup-Soße Ofenkartoffeln	a i	V VB	
Mittwoch	27.	<b>Eierkuchen</b> Vanillesoße Gemüsecremesüppchen	a c g	VB	Banane Gemüse		VB VB				
Donnerstag	28.	<b>Grüne Bohneneintopf</b> mit Rindfleisch (Rindfleisch, Bohne, Karotte, Sellerie, Lauch, Kartoffel) Mini-Brötchen	a i	VB	Orangen-Kirsch-Joghurt Gemüse	g	VB VB	<b>Grüne Bohneneintopf</b> (Bohne, Karotte, Sellerie, Lauch, Kartoffel) Mini-Brötchen	a f	VB VB VB	
Freitag	29.	<b>Fischstäbchen</b> Dillsoße Kartoffel-Möhren-Püree Gurkensalat	a	F	Gurkensalat mit Sonnenblumenkerne		V	<b>Gemüestäbchen</b> Dillsoße Kartoffel-Möhren-Püree Gurkensalat	a g	V VB VB 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	