

Drei Köche GmbH, Bennostaße 2 in 13053 Berlin, Telefon: (030) 99 27 33 2-0, Fax: (030) 99 27 33 22-0, E-Mail: info@drei-koeche.de, Web: www.drei-koeche.de

Speiseplan Mai 2017

840

Änderungen vorbehalten | Markierungen im Speiseplan: bio, DGE, vegan

Der Preis für ein Mittagessen beträgt 3,25 € für Grundschüler / innen 3,50 € für Oberschüler/ innen und besteht aus:
1 Hauptspeise (Menü A, B,) + 1 Nebenspeise (Fit oder Fun Buffet)

Tag	Datum	Fit & Fun Zusatz	Allergene Komponenten	Menü 1 aus der Region nach DGE Standard	Allergene Komponenten	Menü 2 aus der ganzen Welt immer vegetarisch	Allergene Komponenten
Montag	01.	Tag der Arbeit					
Dienstag	02.	frischer Obstsalat	V	Hähnchengulasch Erbsen und Karotten Vollkornnudeln	a G V B V B	Tofugulasch Erbsen und Karotten Vollkornnudeln	a f V V B V B
Mittwoch	03.	Fit & Fun Buffet		Milchreis Apfelmus Zucker / Zimt	g V B V B		
Donnerstag	04.			Köttbular Letschogemüse Kräuterreis	a c G a V V B	veg. Köttbular Letschogemüse Kräuterreis	a c V a V V B
Freitag	05.	Joghurt mit Früchten	a g V	Sojageschnetzeltes Balkangemüse Bulgur	a f V B V B a V B		
Montag	08.	Griespudding mit Blaubeerensoße	a g V	Tomatensoße Spirelli Gouda, gerieben	a V a V B g V		
Dienstag	09.	Quark mit Erdbeeren	g V	Soße "Bolognese Art" Spaghetti	a R a V B	Gemüsebolognese Spaghetti	a V a V B
Mittwoch	10.	Fit & Fun Buffet		Vegetarisches Gyros Tzatziki Reis	a f V g V V B		
Donnerstag	11.			Stück Obstkuchen	a c g V	Chicken-Crossies Erbsen Vollkomreis Tomaten-Dip	a G a V B V j V
Freitag	12.	Buttermilchdessert	g V	Nudelpfanne Paprika, Erbsen, Mais Tomatensoße	a V B V B g V		

Tag	Datum	Fit & Fun Zusatz	Allergene Komponenten	Menü 1 aus der Region nach DGE Standard	Allergene Komponenten	Menü 2 aus der ganzen Welt immer vegetarisch	Allergene Komponenten
Montag	15.	Rotkraut-Ananas-Salat	V	Tomatenfruchtsoße Vollkornspirelli geriebener Käse	a V a V B g V		
Dienstag	16.	Fit & Fun Buffet		Kleine Bratwürstchen hausgemachter Kartoffelsalat Curry-Dip	G g V j V	veg. Bratwurst hausgemachter Kartoffelsalat Curry-Dip	V g V j V
Mittwoch	17.			frische Erdbeeren	V	Kartoffelpuffer Apfelmus	a V V B
Donnerstag	18.	Wassermelone	V	Putenragout Balkangemüse Makkaroni	a G V B a V B	Sojaragout Balkangemüse Makkaroni	a f V V B a V B
Freitag	19.	Pfirsichkompott	V	Spiegelei Spinat Salzkartoffeln	c V a V g V B		
Montag	22.	Mangojoghurt	g V	Tortellini mit Gemüsefüllung Champignonrahmsoße	a V a V g V		
Dienstag	23.	frische Ananas	V	Rindergulasch Apfel-Rotkohl Petersilienkartoffeln	a R a V B V B	Sojagulasch Apfel-Rotkohl Petersilienkartoffeln	a f V a V B V B
Mittwoch	24.						
Donnerstag	25.	Christi Himmelfahrt					
Freitag	26.	Unterrichtsfreier Tag					

Montag	29.	Fit & Fun Buffet		Makkaroni Gemüse-Käse-Soße	a V a V B a V B		
Dienstag	30.			Joghurt mit Früchten	g V	Soja-Bolognese Spaghetti	a V a V B a V B
Mittwoch	31.	Beerengrütze mit Vanillesoße	a g V	Schnittlauchquark Salzkartoffeln Gurkensticks	g V V B V		

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe		Allergen-Kennzeichnung		Lebensmittelinhaltsstoffe	
1 mit Farbstoff	3 mit Antioxidationsmittel	a glutenhaltige Getreide (-Erzeugnisse)	c Eier (-Erzeugnisse)	F Fisch	G Geflügel
2 mit Phosphat		d Fisch (-Erzeugnisse)	e Erdnüsse (-Erzeugnisse)	L Lamm	R Rindfleisch
		f Soja (-Erzeugnisse)	f Sesam (-Erzeugnisse)	S Schweinefleisch	V vegetarisch
		g Milch (- Erzeugnisse, einschl. Laktose)	i Sulfite >10 mg /kg/l		
		h Schalenfrüchte	j Schwefeldioxid u. Sulfite >10 mg /kg/l		
		i Sellerie (-Erzeugnisse)	k Sesam (-Erzeugnisse)		
		j Senf (-Erzeugnisse)	l Sesam (-Erzeugnisse)		
			m Lupinen (-Erzeugnisse)		
			n B = BIO		