

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 2017

Änderungen vorbehalten  = bio  = DGE  = vegan

Tag	Datum	freie Wahl Fit & Fun Zusatz <small>solange der Vorrat reicht</small>	Allergene Komponenten <i>nach Saison, vom Buffet</i>	Menü 1 aus der Region nach DGE Standard	Allergene Komponenten	Menü 2 aus der ganzen Welt immer vegetarisch	Allergene Komponenten
Mittwoch	01.	Orange	V	Nudel-Gemüse-Auflauf Joghurt-Kräuter-Dip	a c g V g V		
Donnerstag	02.			Kaltverpflegung			
Freitag	03.	Gurkenstück	V	Gemüsebolgnese Gabelspaghetti	c f V a V		
Montag	06.	Möhren-Kokos-Rohkost	V	Vegetarisches Gyros Bulgur Tzatziki	V a V g V		
Dienstag	07.	Obst + Gemüse	V	Hähnchengulasch Erbsen und Karotten Nudeln	a G V B a V B	Tofugulasch Erbsen und Karotten Nudeln	a f V V B a V B
Mittwoch	08.	Blumenkohl-cremesuppe	a g V	Kokos-Milchreis Apfelmus Zucker / Zimt	g V V		
Donnerstag	09.	Vanillepudding mit Kirschen	a g 1 V	Currywurstscheiben Ketchupsoße Kartoffelbrei	8 G a j V a g V B	Veg. Currywurstscheiben Ketchupsoße Kartoffelbrei	8 V a j V a g V B
Freitag	10.	Joghurt mit Früchten	g V	Kartoffel-Möhren-Eintopf	i V B V B		
Montag	13.	Grießpudding mit Blaubeersoße	a g V	Tomatensoße Spirelli Gouda, gerieben	a V a V B g V		
Dienstag	14.	Quark mit Beeren	g V	Grüne Bohneneintopf Lammfleisch	i V B L	Grüne Bohneneintopf	i V B
Mittwoch	15.	Grüner Wackelpudding mit Vanillesoße	a g V	Omelett Rahmpilze Kräuterkartoffeln	V V V B		
Donnerstag	16.	Obst + Gemüse	V	Chicken-Crossies Barbequesoße Erbsen und Mais Reis	a c G a j V a V B V B	Broccoli-Nuggets Barbequesoße Erbsen und Mais Reis	a c V a j V a V B V B
Freitag	17.	Möhren-Apfel-Salat	V	Nudelpfanne Paprika, Erbsen, Mais Tomatensoße	a V B V B g V		

Tag	Datum	Fit & Fun Zusatz	Allergene Komponenten <i>nach Saison, vom Buffet</i>	Menü 1 aus der Region nach DGE Standard	Allergene Komponenten	Menü 2 aus der ganzen Welt immer vegetarisch	Allergene Komponenten
Montag	20.	Becher Schokomilch	g V	Tomatenfruchtsoße Schmetterlingsnudeln geriebener Käse	a V a V B g V		
Dienstag	21.	Obst + Gemüse	V	Rinder-Minifrikadellen Fingermöhren Kartoffelbrei	a c R V B g V B	Gemüse-Nuggets Fingermöhren Kartoffelbrei	a c R V B g V B
Mittwoch	22.	Kürbis-cremesuppe	a g V	Kaiserschmarrn Vanillesoße	a c g V g 1 V		
Donnerstag	23.	Quark mit Honig	g V	Putenragout Balkangemüse Makkaroni	a G V B a V B	Sojaragout Balkangemüse Makkaroni	a f V V B a V B
Freitag	24.	Pfirsichkompott	V	Ei, gekocht süß-saure Soße Salzkartoffeln	c V a j g V V B		
Montag	27.	Mangojoghurt	g V	Gemüsebulette Schnittlauchrahmsoße Reis	a c V a g V V B		
Dienstag	28.	Cornflakes mit Milch	a g V	Minestrone mit Hähnchenfleisch	i V B G	Minestrone	i V B
Mittwoch	29.	Obst + Gemüse	V	Schnittlauchquark Salzkartoffeln	g V V B		
Donnerstag	30.	Joghurt mit Früchten	g V	Cevapcici Letschogemüse Reis	a c G a V V B	Gemüse-Knusperbagel Letschogemüse Reis	a c G a V V B

Änderungen im Speiseplan vorbehalten		= DGE		= BIO DE-ÖKO-044		= vegan	
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe		Allergen-Kennzeichnung		Lebensmittelinhaltsstoffe		BIO	
1 mit Farbstoff	8 mit Phosphat	a	glutenhaltige Getreide (-Erzeugnisse)	h	Schalenfrüchte	R	Rindfleisch
2 mit Konservierungsstoff	9 mit Süßungsmitteln	b	Krebstiere (-Erzeugnisse)	i	Sellerie (-Erzeugnisse)	S	Schweinefleisch
3 mit Antioxidationsmittel	10 enthält eine Phenylalaninquelle	c	Eier (-Erzeugnisse)	j	Senf (-Erzeugnisse)	G	Geflügel
4 mit Geschmacksverstärker	11 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln	d	Fisch (-Erzeugnisse)	k	Sesam (-Erzeugnisse)	F	Fisch
5 geschwefelt	12 mit Zuckeraustauschstoffen	r	Erdnüsse (-Erzeugnisse)	l	Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/l	V	vegetarisch
6 geschwärzt	13 mit Chinin	f	Soja (-Erzeugnisse)	m	Lupinen (-Erzeugnisse)	A	Alkohol
7 gewachst	14 mit Koffein	g	Milch (-Erzeugnisse, einschließlich Laktose)	n	Weichtiere (-Erzeugnisse)		