

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 Dezember 2017

Tag	Datum	freie Wahl Fit & Fun Zusatz <small>solange der Vorrat reicht</small>	Allergene	Komponenten	Menü 1 aus der Region nach DGE Standard	Allergene	Komponenten	Menü 2 aus der ganzen Welt immer vegetarisch	Allergene	Komponenten
Freitag	01.	Banane		V	Seelachswürfel Meerrettich-Honig-Soße Romanescogemüse Salzkartoffeln	a d F a g V V V B	Tofuwürfel Meerrettich-Honig-Soße Romanescogemüse Salzkartoffeln	a f V a g V V V B		
Montag	04.	Berliner Kirschgrütze	a	V	Penne Tomatensoße geriebener Gouda			a V B a V g V		
Dienstag	05.	Obst & Gemüse gemischt		V	Rinderbolognese Spaghetti	a R a V B	Sojabolognese Spaghetti	a f V a V B		
Mittwoch	06.	Möhren-Rohkost <small>Jeder Kunde erhält einen:</small>		V	Vegetarische Bratwurst Bratensoße Sauerkraut Kartoffelbrei			a f j V a j V V B g V B		
Donnerstag	07.	Clementine		V	Buntes Hühnerfrikassée Reis	a g G V B	Buntes Gemüse Ragout Reis	a g V V B		
Freitag	08.	Gewürz-Spekulatius	a g	V	Backfisch (Seelachs) Kräutersoße Salzkartoffeln Gurkensalat	a d F a g V V B V	Gemüseboulette Kräutersoße Salzkartoffeln Gurkensalat	a V a g V V B V		
Montag	11.	Vanillepudding mit Schokostreusel	a g l	V	Käse-Tortellini Tomaten-Gemüse-Soße			a g V a g V B		
Dienstag	12.	Wackelpudding mit Vanillesoße	a g	V	Erbseintopf mit Wurstscheiben	i V B G	Erbseintopf	i V B		
Mittwoch	13.	Obst & Gemüse gemischt		V	Frühlingskräuterquark Salzkartoffeln			g V B V B		
Donnerstag	14.	Joghurt mit Honig	g	V	Gemüsebolognese Spaghetti			a V B a V B		
Freitag	15.	Himbeerquark	g	V	Linseintopf			i V B		

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	18.	Obst & Gemüse gemischt		V	Bunte Pasta-Tricolore Käse-Kräuter-Soße			a V B a g V		
Dienstag	19.	Becher Schokomilch	g	V	Chicken-Nuggets Curry-Joghurt-Dip Nudel-Gemüse-Salat	a G g V a V B	Broccoli Nuggets Curry-Joghurt-Dip Nudel-Gemüse-Salat	a V g V a V B		
Mittwoch	20.	Nudelsuppe	a	V	Germknödel mit Kirschfüllung Vanillesoße Weihnachtsgebäck			a g c V g l V a V		
Donnerstag	21.	Grießpudding mit Erdbeersoße	a g	V	vegetarische Bratwurst Bratensoße Bayrisch Kraut Salzkartoffeln			a 8 j V a V V V		
Freitag	22.	Gurkensalat		V	Seelachs (paniert) Zitronensoße Zuckerschoten Reis	a c d F a g V V V	Karotten-Sesam-Schnitzel Zitronensoße Zuckerschoten Reis	a c V a g V V V		



Änderungen im Speiseplan vorbehalten!		= DGE		= BIO DE-ÖKO-044		= vegan		
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe		Allergen-Kennzeichnung		Lebensmittelhaltstoffe		BIO		
1 mit Farbstoff	8 mit Phosphat	a	glutenhaltige Getreide (-Erzeugnisse)	h	Schalenfrüchte	R	Rindfleisch	RB
2 mit Konservierungsstoff	9 mit Süßungsmitteln	b	Krebstiere (-Erzeugnisse)	i	Sellerie (-Erzeugnisse)	S	Schweinefleisch	SB
3 mit Antioxidationsmittel	10 enthält eine Phenylalaninquelle	c	Eier (-Erzeugnisse)	j	Senf (-Erzeugnisse)	G	Geflügel	GB
4 mit Geschmacksverstärker	11 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln	d	Fisch (-Erzeugnisse)	k	Sesam (-Erzeugnisse)	F	Fisch	FB
5 geschwefelt	12 mit Zuckeraustauschstoffen	r	Erdnüsse (-Erzeugnisse)	l	Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg/l	V	vegetarisch	VB
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)			