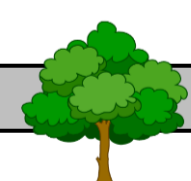


Drei Köche GmbH, Bennostraße 2 in 13053 Berlin, Telefon: (030) 99 27 33 2-0, Fax:
(030) 99 27 33 22-0, E-Mail: kundenservice@drei-koeche.de, Web: www.drei-koeche.de

840

Speiseplan April 2018

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
Montag	02.	Ostermontag					
Dienstag	03.			Kaltverpflegung			
Mittwoch	04.	Gemüse- rohkostsalat	V	Paprika-Tomatensoße Spiralnudeln	a V a V		
Donnerstag	05.			Kaltverpflegung			
Freitag	06.	Möhrensticks	V	Hefeklöße Blaubeersoße	a F V		
Montag	09.	Obst & Gemüse	V	Eierragout Babykarotten Salzkartoffeln	a g c V V B V B		
Dienstag	10.	Himbeerquark	g V	Hähnchengeschnetzeltes Paprika-Maisgemüse Spiralnudeln	a g G V a V B	Gemüsebolognese Paprika-Maisgemüse Spiralnudeln	a g V V a V B
Mittwoch	11.	Honigmelone	V	Knuspernuggets Tomatendip Reis	a c g V a V V		
Donnerstag	12.	Banane	V	Hackbraten Bratensoße Erbsen/Karotten Salzkartoffeln	a c g G a j G V B V B	Gemüsebratling Bratensoße Erbsen/Karotten Salzkartoffeln	a c g V a j G V B V B
Freitag	13.	Vanillepudding	g V	Nudel-Gemüse-Auflauf Tomaten-Basilikum-Soße	a g V B a V		
Montag	16.	Bunter Krautsalat	V	Pizza-Tomatensoße Spaghetti Mozzarella, gerieben		a V a V B g V	
Dienstag	17.	Kirschjoghurt	g V	Königsberger Klopse Kapernsoße bunte Möhren Salzkartoffeln	a g c S a g V V B V B	gek. Ei Kapernsoße bunte Möhren Salzkartoffeln	a g c V a g V V B V B
Mittwoch	18.	Wassermelone	V	Milchgrieß Beerensoße Buchstabensüppchen		a g V B a g V B a i V	
Donnerstag	19.	Stracciatellaquark	g V	Hähnchenschnitzel Geflügelsoße Rotkohl Petersilienkartoffeln	a G a g V V B V B	Gemüseschnitzel Bratensoße Rotkohl Petersilienkartoffeln	a V a g V V B V B
Freitag	20.	Obst & Gemüse	V	Vegetarische Bratwurst Bratensoße Sauerkraut Kartoffelstampf		f V a j V V B V B	
Montag	23.	Grabower Schokoko	a c g 1 V	Bunte Spätzlepfanne Käsesoße		a c V a g V	
Dienstag	24.	Schokopudding	g V	Rindergulasch grüne Bohnen Knödelscheiben	a R V B a g c V	Sojagulasch grüne Bohnen Knödelscheiben	a f V V B a g c V
 Tag des Baumes - heute gibt es Gerichte vom Baum							
Mittwoch	25.	Obst & Gemüse	V	Kartoffelpuffer Apfelmus Kartoffelsüppchen		a c V V g V	
Donnerstag	26.	Mandarinenjoghurt	g V	Wurst-Tomaten-Gulasch Spirelli	a 8 G a V B	Karotten/Zucchini/Tomatenragout Spirelli	a 8 G a V B
Freitag	27.	Gurkensalat	V	Seelachsfilet, gebraten Kräutersoße Kartoffel-Möhren-Püree	a c F a g V g V B	Veg. Gemüsebällchen Kräutersoße Kartoffel-Möhren-Püree	a c V a g V g V B
Montag	30.	Obst & Gemüse	V	Kräuterquark Salzkartoffeln		g V V	

Änderungen im Speiseplan vorbehalten!		= DGE	= BIO DE-ÖKO-044	= vegan
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe		Allergen-Kennzeichnung		Lebensmittelinhaltsstoffe
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/kg/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)	

EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln