


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 Mai 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
Dienstag	01.	Tag der Arbeit					
Mittwoch	02.	Obst & Gemüse	V	Tomaten-Ruccola-Soße Gabelspaghetti	a a	V VB	
Donnerstag	03.	Obstsalat	V	Falafel Tomaten-Salsa Gemüse-Bulgur	a g f a g f a	V V V	
Freitag	04.	Tomatensalat	V	Milchreis Apfelmus Zucker / Zimt Blumenkohlcremesuppe	g g g a g	V VB V V	
Montag	07.	Obst & Gemüse	V	Tomaten-Gemüse-Soße Schmetterlingsnudeln geriebener Käse	a a g	V VB V	
Dienstag	08.	Mandarinenjoghurt	g V	Gartensalat Mozzarellakugeln Joghurt-Dressing Baguette	 g g a	V V V V	
Mittwoch	09.	Cherrytomaten	V	Veg. Schnitzel Bratensoße Blumenkohl Dampkartoffeln	a f g g j g g	V V VB VB	
Donnerstag	10.	Christi Himmelfahrt					
Freitag	11.	Ferientag					
Montag	14.	Cornflakes mit Milch	a g V	Kartoffelgulasch Sommergemüse Maiswaffel	a g	VB V V	
Dienstag	15.	Obst & Gemüse	V	Putenbraten Bratensoße Sauerkraut Salzkartoffeln	 g j g j	V V VB VB	
Mittwoch	16.	Joghurt mit Früchten	g V	Frische Champignons Käsesoße Reis "Risi Bisi"	 a g g	V V VB	
Donnerstag	17.	Vanillepudding mit Kirschen	g V	Kesselgulasch Soja-Kesselgulasch	a i R a i f	V V	
Freitag	18.	Gurkensalat	V	Linseneintopf	i	V	

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	21.	Pfingst-Montag					
Dienstag	22.	Ferientag					
 USA Tag							
Mittwoch	23.	Stück Apfelkuchen	a c g V	Pancakes Vanilla Cream Cheese (Vanillequark) Corn Chowder (Maissuppe)	a c g g a g	V V V	
Donnerstag	24.	Möhren-Kokos-Roh	V	Hähnchengulasch Mischgemüse Kräuterkartoffeln	a g G g VB	V V VB	
Freitag	25.	Buttermilchdessert	g V	Lasagne Blattspinat/Käse	a c g	V	
Montag	28.	Obst & Gemüse	V	Tortellini, Gemüsefüllung Tomatensoße	a g a	V V	
Dienstag	29.	Ananas	V	Köfta Tomaten-Gemüse-Reis Joghurt-Gurken-Dip	a g c g g	R VB V	
Mittwoch	30.	Obst & Gemüse	g V	Gemüsebällchen Tomaten-Gemüse-Reis Joghurt-Gurken-Dip	a g c g g	V VB V	
Donnerstag	31.	Frische Erdbeeren	V	Chili sin Carne		VB	
				Chicken-Crossies Bratensoße Erbsen und Mais Salzkartoffeln	a a j g g	G V VB VB	
				Gemüsefrikadelle Bratensoße Erbsen und Mais Salzkartoffeln	a a j g g	V V VB VB	

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	BIO
2 mit Konservierungsmittel	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)		

EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmittel