

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 Juli 2018

Tag	Datum	freie Wahl Fit & Fun Zusatz <small>solange der Vorrat reicht</small>	MENO: 1 BÄRENHUNGER <small>Das Beste aus der Region nach DGE-Qualitätsstandard</small>		MENO: 2 KOHLDAMPF <small>Die vegetarische und manchmal vegane Weltreise</small>		Allergene	Komponenten		
			Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten				
Montag	02.	Obst & Gemüse		Milchgrieß Beerensoße Karottensüppchen			ag	V B		
Dienstag	03.	Banane		Hähnchen-Gemüse-Ragout Kräutereis		Soja-Gemüse-Ragout Kräutereis	ag	G V		
Mittwoch	04.	Apfelkuchen	a	Geflügelbulette Kartoffel-Gurken-Salat		Gemüseschnitzel Kartoffel-Gurken-Salat	ag	G V		
Donnerstag	05.	Quark mit Honig	g	Frische Champignons Frischkäse-Kräutersoße Bulgur			a	V V		
Freitag	06.	Ananas		Blumenkohl-Käse-Medaillon Soße "Hollandaise Art" Kartoffelpüree			ag	V V		
Montag	09.	Vanillepudding	g	Rote Pesto-Sahnesoße Makkaroni			ag	V V		
Dienstag	10.	Kaltverpflegung		Ferien!						
Mittwoch	11.	Pfirsich	g	Knuspernuggets Tomatendip Kartoffelsalat			acg	V V V		
Donnerstag	12.	Kaltverpflegung								
Freitag	13.	Chinakohlsalat	g	Nudel-Gemüse-Auflauf Tomaten-Basilikum-Soße			ag	V V		
Montag	16.	Apfel				Paprika-Rahmsoße Gabelspaghetti		a a	V V	
Dienstag	17.	Kaltverpflegung								
Mittwoch	18.	Grabower Schokokuss	a			Tortellini (Ricotta/Spinat) Tomaten-Kräuter-Soße	ac	g a	V V	
Donnerstag	19.	Kaltverpflegung								
Freitag	20.	Gurkensticks				Kirschkaltschale Milchbrötchen			V a	
Montag	23.	Zwetschge (Pflaume)				Bunte Spätzlepfanne Käsesoße			ac ag	
Dienstag	24.	Kaltverpflegung								
Mittwoch	25.	Eisbergsalat	g			Kartoffelpuffer Apfelmus			ac V V	
Donnerstag	26.	Kaltverpflegung								
Freitag	27.	Gurkensalat				Seelachsfilet, paniert Remouladensoße Pellkartoffelsalat			a cg cg	F V B
Montag	30.	Obstsalat				Kräuterquark Salzkartoffeln			g	V V
Dienstag	31.	Kaltverpflegung								

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