

Drei Köche GmbH, Bennostaße 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 August 2018

Tag	Datum	Fit & Fun Zusatz	Allergene	Komponenten	Menü 1 aus der Region nach DGE Standard	Allergene	Komponenten
Mittwoch	01.	Aprikose		V	Kaiserschmarrn Pflaumenkompott	a g	V
Donnerstag	02.				Kaltverpflegung		
Freitag	03.	Joghurt mit Müsli	a g	V	Seelachs in Puffreispanade Möhrensoße Salzkartoffeln	a g	F
Montag	06.	Kirschkompott		V	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne Petersiliensoße	a g	V
Dienstag	07.				Kaltverpflegung		
Mittwoch	08.	Rote Grütze mit Vanillesoße	g	V	Gemüse-Knusperstäbchen Schnittlauchsoße Reis "Risi Bisi"	a c g	V
Donnerstag	09.				Kaltverpflegung		
Freitag	10.	Honigmelone		V	Kürbis-Kokos-Curry Pitabrot	a	V
Montag	13.	Kohlrabisticks		V	Eierpfannkuchen Apfelmus	a c g	V
Dienstag	14.				Kaltverpflegung		
Mittwoch	15.	Weintrauben, hell		V	Quinoa-Erbesen-Frikadelle Currysoße Zartweizen	a c g	V
Donnerstag	16.				Kaltverpflegung		
Freitag	17.	Apfel		V	Möhreneintopf Vollkornbrot	a	V

Tag	Datum	Fit & Fun Zusatz	Allergene	Komponenten	Menü 1 aus der Region nach DGE Standard	Allergene	Komponenten	Vegetarische Alternative	Allergene	Komponenten
Montag	20.	Wassermelone		V	Gemüsebolognese Spaghetti				a	V
Dienstag	21.	Fit & Fun		V	Hähnchengulasch Blumenkohl Salzkartoffeln	a g	G	Sojagulasch Blumenkohl Salzkartoffeln	a g f	V
Mittwoch	22.	Grießpudding	a g	V	Vegetarische Klößchen "Königsberger Art" Kapernsoße Kartoffelstampf				a c	V
Donnerstag	23.	Stück Apfelkuchen	a c g	V	Currywurstscheiben in Ketchupsoße Kartoffel-Gemüse-Salat	8	G	Veg. Currywurstscheiben in Ketchupsoße Kartoffel-Gemüse-Salat	8	V
Freitag	24.	Gurkensalat		V	Tortellini mit Gemüsefüllung Emmentaler Käse-Soße				a g	V
Montag	27.	Obstsalat		V	Gebratene Sojastreifen in Mango-Curry-Soße Nudeln				a g f	V
Dienstag	28.	Fit & Fun		V	Hühnerfrikassée Erbsen / Karotten Kräuterreis	a g	G	Soja-Gemüse-Frikassée Erbsen / Karotten Kräuterreis	a g f	V
Mittwoch	29.	Banane		V	Lauch-Käse-Suppe				a g	V
Donnerstag	30.	Blaubeerjoghurt	g	V	Kesselgulasch Brot	a i	R	Sojakesselgulasch Brot	a i f	V
Freitag	31.	Tomatensalat		V	Milchreis Apfelmus Blumenkohlcremesuppe				g	V

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	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 Sulfit >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 Lebensmitteln