



kochen selbst
natürlich
frisch

zeitgemäße Kita- und
Schulverpflegung für Berlin und
Brandenburg



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 2019

Änderungen vorbehalten!

Tag	Datum	freie Wahl Fit & Fun Zusatz	MENÜ: 1 BÄRENHUNGER Das Beste aus der Region nach DGE- Qualitätsstandard	Allergene	Komponenten	VEGETARISCH	Allergene	Komponenten
Montag	02.	Clementine	Pizza-Tomatensoße	a	V	Makkaroni	a	VB
			Reibekäse	g	V			
Dienstag	03.	Schoko- pudding	Rindergulasch	a	R	Veg. Gulasch	a ad c g	V
			Rotkohl		VB	Rotkohl		VB
			Knödelscheiben	a c g	V	Knödelscheiben	a c g	V
Mittwoch	04.	Apfelmus	Milchreis	g	VB	Zimt & Zucker		V
			Tagessüppchen	a g	V			
Donnerstag	05.	Obst & Gemüse	Kartoffelgulasch mit buntem Gemüse Baguettebrot	a i	V		a g	V
Wir wünschen einen schönen Nikolaus-Tag								
Freitag	06.	Nikolaus	Gemüse-Käse-Soße	a g	V	Bunte Spiralnudeln	a	VB
Montag	09.	Obst & Gemüse	Schmorkohlpfanne mit Veggi-Hack Salzkartoffeln	a f	V			VB
Dienstag	10.	Bratapfel- quark	Hähnchen-Gemüse- Geschnetzeltes	a g	G	Valess@Curry mit Mango	a ad c g	V
			Gemüsereis		VB	Gemüsereis		VB
Mittwoch	11.	Paprika	Eieromelett	c g	V	Champignonsoße	a g	VB
			Kartoffelstampf	g	VB			
Donnerstag	12.	Obst & Gemüse	Hähnchensteak, natur Bratensoße	a	G	Gemügestäbchen	a c g	V
			Reis "Risi Bisi"	a g	G	Bratensoße	a	V
					VB	Reis "Risi Bisi"		VB
Freitag	13.	Tomaten- salat	Fisch-Gemüse-Frikadelle	a c g d	F	Gemüserösti	a c g	V
			Senf-Meerrettichsoße	a g	V	Senf-Meerrettich-Soße	a g	V
			Kartoffel-Zwiebel-Püree	a g	V	Kartoffel-Zwiebel-Püree	a g	V

Tag	Datum	freie Wahl Fit & Fun Zusatz	MENÜ: 1 BÄRENHUNGER Das Beste aus der Region nach DGE- Qualitätsstandard	Allergene	Komponenten	VEGETARISCH	Allergene	Komponenten
Montag	16.	Weihnachts- apfel	Eierfannkuchen	a c g	V	Apfelmus		VB
			Tagessüppchen	a g	V			
Dienstag	17.	Pfirsich- joghurt	Kalbsfleischklopse	a c	R	Veg. Klopse	a c f	V
			Kapernsoße	a g	V	Kapernsoße	a g	V
			Fingermöhrrchen		VB	Fingermöhrrchen		VB
			Reis		VB	Reis		VB
Mittwoch	18.	Gurkensticks	Penne	a	VB	Spinat-Gorgonzola-Soße	a g	V
Donnerstag	19.	Obst & Gemüse	Hähnchenschenkel	a	G	Soja-Nuggets	a f	V
			Geflügelsoße	a g	G	Bratensoße	a g	V
			Apfel-Rotkohl		VB	Apfel-Rotkohl		VB
			Salzkartoffeln		VB	Salzkartoffeln		VB
Freitag	20.	Rote Bete- Apfel-Salat	Gebratenes Fischfilet	a d	F	Gemüseschnitzel	a c g	V
			Tomatensoße	a	V	Zitronen-Dill-Soße	a g	V
			Salzkartoffeln		VB	Salzkartoffeln		VB



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe			Allergen-Kennzeichnung				Lebensmittelinhaltsstoffe		BIO	
1	mit Farbstoff	7 gewachst	a Weizen	glutenhaltige Getreide (-Erzeugnis)	c Eier	(-Erzeugnisse)	i Sellerie	(-Erzeugnisse)	R Rindfleisch	RB
2	mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat	ab Roggen		d Fisch	(-Erzeugnisse)	j Senf	(-Erzeugnisse)	S Schweinefleisch	SB
3	mit Antioxidationsmittel	13 mit Chinin	ac Gerste		r Erdnüsse	(-Erzeugnisse)	k Sesam	(-Erzeugnisse)	G Geflügel	GB
5	geschwefelt	14 mit Koffein	ad Hafer		f Soja	(-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid und Sulfite	>10 mg /kg	F Fisch	FB
6	geschwärzt	12 mit Zuckeraustauschstoffen	ae Dinkel		g Milch	(- Erzeugnisse, einschließlich Laktose)	m Lupinen	(-Erzeugnisse)	V vegetarisch	VB
= DGE		= BIO DE-ÖKO-044	EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilen enthalten				vegan			