



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

746

Speiseplan Dezember 2020

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ: 1 BÄRENHUNGER Nach DGE- Qualitätsstandard, Das Beste aus der Region nach	Allergene Komponenten	Fit & Fun Der Zusatz zu Menü 1 oder Menü 2	Allergene Komponenten	VEGETARISCH	Allergene Komponenten
Dienstag	01.	Mexikanischer Bohneneintopf (rote Bohne, grüne Bohne, weiße Bohne, Wurzelgemüse, Kartoffel, Tomate) Fladenbrot	a i VB a VB	Birnenjoghurt Gemüse	g V		
Mittwoch	02.	Milchreis Apfelkompott	g VB V	Clementine Gemüse	V		
Donnerstag	03.	Rinderhackfleischsoße (Rinderhack, Gemüse, Tomate) Spaghetti geriebener Käse	a i RB a VB g VB	Quark mit Honig Gemüse	g VB	Grünkernbolognese (Grünkern, Gemüse, Tomate) Spaghetti geriebener Käse	a i VB a VB g VB
Freitag	04.	Grünes Lachscurry (Lachswürfel, Paprika, Weißkohl, Zwiebel, Brokkoli) Langkornreis	a d g i F VB	Gurkensalat Gemüse	V	Grünes Gemüse-Curry (Paprika, Weißkohl, Zwiebel, Brokkoli) Langkornreis	a g i V VB
Montag	07.	Tomatenfruchtsoße Vollkorn-Spiralen	a VB a VB	Birne Gemüse	VB		
Dienstag	08.	Geflügelhackbraten Geflügelsoße Bayrisch Kraut Stampfkartoffeln	a c g G a j G V g VB	Schokoladen- pudding Gemüse	g V	Gebr. Tofu Bratensoße Bayrisch Kraut Stampfkartoffeln	a f V a j V V g VB
Mittwoch	09.	Soße nach "Carbonara"-Ar (vegetarisch, mit geräuchertem Tofu und Wurzelgemüwestreifen) Gabelspaghetti	a f g i V a VB	Kiwi Gemüse	V		
Donnerstag	10.	Rindergulasch Butterbohnen Käsespätzle	a RB g VB a c g VB	Bratapfel-Quark- Dessert Gemüse	g VB	Paprikagulasch Butterbohnen Käsespätzle	a g VB g VB a c g VB
Freitag	11.	Fischstäbchen Kräuterrahmsoße Kartoffel-Möhren-Püree	a d F a g V g VB	Gurkensalat Gemüse	V	Gemügestäbchen Kräuterrahmsoße Kartoffel-Möhren-Püree	a c g i V a g V g VB

Tag	Datum	MENÜ: 1 BÄRENHUNGER Nach DGE- Qualitätsstandard, Das Beste aus der Region nach	Allergene Komponenten	Fit & Fun Der Zusatz zu Menü 1 oder Menü 2	Allergene Komponenten	VEGETARISCH	Allergene Komponenten
Montag	14.	Berliner Kartoffelsuppe (Kartoffel, Möhre, Sellerie, Porrée) Vollkornbrot	a i VB a ad VB	Apfel Gemüse	VB		
Dienstag	15.	Schmorkohl mit Rinderhackfleisch Semmelknödel	a RB a c g VB	Mangojoghurt Gemüse	g VB	Schmorkohl mit Grünkernschrot Semmelknödel	a VB a c g VB
Mittwoch	16.	Pancake Vanillequarkcreme	a c g VB g V	Pflaume Gemüse	V		
Donnerstag	17.	Hähnchenschenkel Geflügelsoße Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	G a g G V VB	Vanillepudding Gemüse	g V	Milchschnitzel "natur" Bratensoße Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	a ad c g V a V V VB
Freitag	18.	Tomaten-Thunfisch-Soße (Thunfisch, Zwiebel, Tomate) Vollkorn-Spirelli	a d F a VB	Möhrensalat Gemüse	V	Tomatenbolognese (Zwiebel, Tomate) Vollkorn-Spirelli	a F a VB VB
Montag	21.	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a i VB a ad VB	Birne Gemüse	VB		
Dienstag	22.	Fischnuggets milde Barbequesoße Mais-/Erbsengemüse Kartoffel-Käse-Püree	a d F a V VB g VB	Grießpudding Gemüse	a g VB	Gemüse-Nuggets milde Barbequesoße Mais-/Erbsengemüse Kartoffel-Käse-Püree	a c g i V a V VB g VB
Mittwoch	23.						

Wir wünschen
schöne
Weihnachten!



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	Allergen-Kennzeichnung				Lebensmittelinhaltsstoffe		BIO
1 mit Farbstoff	a Weizen (glutenhaltige Getreide(-Erzeugnisse))	c Eier (-Erzeugnisse)	i Sellerie (-Erzeugnisse)	R Rindfleisch	RB		
2 mit Konservierungsstoff	ab Roggen	d Fisch (-Erzeugnisse)	j Senf (-Erzeugnisse)	S Schweinefleisch	SB		
3 mit Antioxidationsmittel	ac Gerste	r Erdnüsse (-Erzeugnisse)	k Sesam (-Erzeugnisse)	G Geflügel	GB		
5 geschwefelt	ad Hafer	f Soja (-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg	F Fisch	FB		
6 geschwärzt	ae Dinkel	g Milch (-Erzeugnisse, einschließlich Laktose)	m Lupinen (-Erzeugnisse)	V vegetarisch	VB		
7 gewachst	af Kamut			vegan			
8 mit Phosphat							

grüne Schrift = BIO DE-ÖKO-044