



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



Juni 2026

421

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN- HUNGER <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region</small>		FIT & FUN <small>Der Zusatz zu MENÜ 1 und MENÜ 2</small>		MENÜ 2 KOHL- DAMPF <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise</small>	
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten
Montag	01.	Vegetarisches Schnitzel helle Sahnesoße Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse Kartoffel-Schnittlauch-Püree	a ad c g V a g VB VB g VB	Karamellpudding mit Streusel Gemüse	g V 1 V VB	Kürbiseintopf Mini-Brötchen	a g VB a ab VB
Dienstag	02.	Soße "Bolognese"-Art (Rinderhack, Karotte, Zwiebel, Tomate) Gabelspaghetti geriebener Käse	a i RB a VB g VB	Pflaumenkompott Gemüse	a VB VB	Brühnudeln Vollkornbrot mit Sonnenblumenkerne	a VB a ab VB
Mittwoch	03.	Asia-Nudeln mit Wokgemüse (Karotte, Zuckererbse, Mais, Tomate, Zwiebel) Sweet-Chilli-Soße Röstzwiebeln	a f i V a f V a V	Erdbeerquark Gemüse	g VB VB	Gurken-Joghurt Süppchen Grießklößchen (kalt)	g V a V
Donnerstag	04.	Fischfilet Meerrettich-Senf-Soße Brokkoli Vollkornreis	a d F a g i, j V VB VB	Knabberradieschen Gemüse	VB VB	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfel Vollkornbrot mit Kürbiskernen	a i VB a ab VB
Freitag	05.	Brandenburger Kartoffeln mit Kräuterquark Leinöl Butter und Leinöl	VB g VB g V	Kirschen Gemüse	v VB	Spargelcremesuppe mit Croutons (geröstetes Weißbrot)	a g VB a V
Montag	08.	Gemüse in heller Soße (Blumenkohl, Brokkoli, Mais, Möhre Rustika) überbackene Kartoffeln	a g VB g VB	Apfel Gemüse	VB VB	Blumenkohlcremesuppe Kürbiskernbrot	a g VB a ab VB
Dienstag	09.	Dönerfleisch Kräuter-Joghurt dip frischer Mix-Salat Fladenbrot	g VB V a k VB	Grießpudding Gemüse	a g VB VB	Karottencremesuppe Fladenbrot	a g VB a V
Mittwoch	10.	Milchreis (Rundkornreis) hausgemachtes Kirschrägout Gemüsecremesüppchen (Möhre, Porree, Sellerie, Pastinake, Zwiebel) mit geröstetem Kernmix	g VB VB g i V	Weintrauben Gemüse	VB VB	Fruchtkaltschale Milchbrötchen	V a g V
Donnerstag	11.	Heringshappen (Hering, Sahne, Apfel, Kräuter) Kartoffeln	c d g j F VB	Hülsenfrüchtesalat mit Sonnenblumenkerne	VB V	Gelbe Erbseneintopf Mini-Brötchen	a i VB a ab VB
Freitag	12.	Vollkorn-Spirelli Spinat-Käse-Soße (Spinat, Zwiebel, Sahne, Hirtenkäse)	a VB a g VB	Mango-Joghurt-Dessert Gemüse	g VB VB	Gemüsesuppe mit Kichererbsen Vollkornbrot	a i VB a ab VB

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/l	F Fisch	FB		
6 geschwärzt	ae Dinkel	g Milch (-Erzeugnisse, einschließlich Laktose)	m Lupinen (-Erzeugnisse)	V vegetarisch	VB		
7 gewachst	af Kamut			vegane	VB		
8 mit Phosphat	EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilen enthalten				grüne Schrift = Aus Biologischem Anbau		



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



Juni 2026

421

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN- HUNGER <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region</small>		FIT & FUN <small>Der Zusatz zu MENÜ 1 und MENÜ 2</small>		MENÜ 2 KOHL- DAMPF <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise</small>		Allergene	Komponenten	
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten			
Montag	15.	Berliner Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie, Porree, Zwiebel) mit pflanzlichen Würstchen Vollkornbrot	i	VB	Schokopudding	g	VB	Gemüsebratling Curry-Paprika-Soße Vollkornreis	a f g	V
			c	V		Gemüse	VB		a g	VB
			a ab	VB						VB
Dienstag	16.	Schweinegulasch "Szegediner"- Art (Schweinefleisch, Zwiebel, Sauerkraut, Wurzelgemüse) Knödelscheibe	a i	SB	Honigmelone		VB	Tomatencremesuppe Reiswaffel	a c g	V
			a c g	VB		Gemüse	VB		a ab	VB
Mittwoch	17.	Pichelsteiner Gemüse Eintopf (Weißkohl, Kartoffel, Karotte, Kohlrabi, Zwiebel, Erbse, Sellerie) Vollkorn-Baguette	a i	VB	Erdbeerjoghurt	g	VB	Spaghetti Soße aus roten Linsen (rote Linse, Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebel)	a	VB
						Gemüse	VB		a i	VB
			a ab	VB						
Donnerstag	18.	Gegrilltes Seelachsfilet Tomaten-Kräuter-Soße Vollkornreis	a d	F	Gurken-Sahne-Salat	g	VB	Bohneneintopf (Bohne, Tomate, Zwiebel, Mais, Kartoffel, Wurzelgemüse) Vollkornbrot	a i	VB
			a	VB		Kürbiskernen	V		a ab	VB
Freitag	19.	Gekochte Eier in süß-saurer heller Soße Babykarotten in Petersilienbutter Kartoffelpüree	c	V	Rote Grütze mit Vanillesoße Gemüse		VB	Sommerliche Joghurtsuppe mit Radieschen, Ei und Dill (Kalt) Sättigungsbeilage	g	VB
			a g	V		g	VB		i	V
			g	VB						
Montag	22.	Fruchtige Tomatensoße (Tomate, Apfel, Zwiebel) Spaghetti geriebener Gouda	a i	VB	Wassermelone		VB	Lauch-Kartoffeltopf Baguette	a g	V
			a	VB		Gemüse	VB		a ab	VB
			g	VB						
Dienstag	23.	Hähnchenbrust Ketchupsoße Kartoffelsalat	a c	GB	Linsensalat mit Sonnenblumenkerne	c g	V	Chili sin Carne Fladenbrot	a	V
			a	VB					a ab	VB
			a c g	VB						
Mittwoch	24.	Veg. Berliner Currywurst in Currysoße nach Hausrezept (dunkle Soße, Tomate, Zwiebel, Apfel) gebackenen Pommes frites	8	V	Birne		VB	Puddingsuppe Zwieback	g	V
			a i	V		Gemüse	VB		a ab	V
Donnerstag	25.	Griechische Gemüse-Kartoffeln (Paprika, Aubergine, Zucchini, Zwiebel, Tomate, Bohne, Hirtenkäse) Mildes Tzatziki	g	VB	Rhababerkuchen	a c g	VB	Weißer Bohneneintopf Toastbrot	a i	VB
						Gemüse	VB		a ab	V
			g	VB						
Freitag	26.	Vegetarische Köttbullar Preiselbeerrahmsoße (Pastinake, Karotte, Tomate, Zwiebel, Preiselbeere) Kartoffelpüree	a c g	V	Himbeerquark	g	VB	Linseneintopf Brötchen	a i	V
			a g	V		Gemüse	VB		a ab	VB
			g	VB						
Montag	29.	Penne Creme Spinaci (Blattspinat, Tomate, Zwiebel, Sahne) Penne	a g	VB	Joghurt mit Waldfrüchten	g	VB	Gazpacho (Tomate, Gurke, rote Paprika) Grissinistange (kalte Gemüsesuppe)		VB
			a	VB		Gemüse	VB		a	V
Dienstag	30.	Schweinefleischstreifen in Meerrettich-Sahne-Soße (Schweinefleisch, Gemüsejulienne, Zwiebel) Vollkornreis	a g	SB	Rote Bete-Apfel-Salat mit Sonnenblumenkerne		V	Spitzkohleintopf Vollkornbrot	a i	VB
									a ab	VB

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/l	F	Fisch	FB
6 geschwärzt	ae	Dinkel	g	Milch (-Erzeugnisse, einschließlich Laktose)	m	Lupinen (-Erzeugnisse)	V	vegetarisch	VB
7 gewachst	af	Kamut					vegane		
8 mit Phosphat		EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilen enthalten						grüne Schrift = Aus Biologischem Anbau	