

3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



November 2026

421

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN-HUNGER – Nach DGE – Qualitäts-standard, das Beste aus der Region	Allergene	Komponenten	FIT & FUN – Der Zusatz zu MENÜ 1 und MENÜ 2	Allergene	Komponenten	MENÜ 2 KOHL-DAMPF – Nach DGE – Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise	Allergene	Komponenten
Montag	02.	Veg. Dönerspaghetti	a	V	Pfirsichquark	g	V	Blumenkohlcremesuppe	a g i	V
		(Zwiebel, vegetarisches Kebab, Eisbergsalat)						Backerbsen	a ab	V
		Knoblauchsoße	a g	V	Gemüse		VB	Brot	a	VB
		(Zwiebel, Kräuter d. Prov.)								
Dienstag	03.	Gemüse-Schweine-Gulasch	a i	SB	Karotten-Zitronen-Salat		V	Gemüsecremesuppe	a g i	VB
		(Schweinefleisch, Zwiebel, Wurzelgemüse)			Sonnenblumekerne			Fladenbrot	a ab	VB
		Knödelscheibe	a c	VB	Gemüse		VB			
Mittwoch	04.	Kaiserschmarrn	a c g	VB	Mandarine	g	VB	Puddingsuppe	g	V
		Apfelmus		VB				Zwieback	a ab	V
					Gemüse		VB			
		Gemüsesüppchen	a g	V						
Donnerstag	05.	Seelachs in	a d	F	Schokopudding	g	V	Berliner Kartoffelsuppe	a i	VB
		Butter-Tomatenrahm-Soße	a g	VB				Mini Brötchen	a ab	VB
		Dill-Salzkartoffeln		VB	Gemüse		VB			
Freitag	06.	Linsenbolognese	a c g i	V	Birne		V	Chili sin Carne	a i	VB
		(Linse, Tomate, Sellerie, Karotte, Lauch)						Fladenbrot	a ab	V
		Nudeln	a	VB	Gemüse		VB			
Montag	09.	Vegetarische Soße "Carbonara"- Art	a f g i	VB	Tomatensalat		VB	Vegetarische Soljanka	a i	VB
		(geräucherter Tofu, Zwiebel, Gemüsestreifen)			Sonnenblumenkerne			(Paprika, Tomate, Kichererbse, saure Gurke)		
		Vollkornpenne	a	VB	Gemüse		VB	Vollkornbrot	a	VB
Dienstag	10.	Putenpfanne mit Käse	g	G	Milchreis	g	VB	Tomatensoße	a g	VB
		(Pute, Zwiebel, Sahne, Gouda)			mit Mangotopping		V	(Tomate, Zwiebel, Sahne)		
		Brokkoliröschen		V	Gemüse		VB	Fussili	a	VB
		Spätzle	a c	VB				Reibekäse	g	VB
Mittwoch	11.	Gemüseragout mit Ei	a c g j	V	Faschingspfannkuchen	a c g	VB	Spitzkohleintopf	a i	V
		(Leipziger Allerlei, Ei, Sahne)					V	gebackene Kichererbsen	a ab	VB
		Reis		VB	Gemüse		VB			
Donnerstag	12.	gebratenes Fischfilet	a d	F	Pflaumen-Zimt-Kompott		V	Brühnudeln mit	a i	VB
		Brokkoli		VB				buntem Gemüse		VB
		Sahnesoße	a g	VB	Gemüse		VB	Vollkorntoast	a ab	V
		Vollkornreis		VB						
Freitag	13.	Barbequesoße mit	a i	V	Apfel		V	Bunter Linseneintopf	a i	V
		Balkangemüse		V				Pide		V
		(Zwiebel, Tomate, Paprika, Mais, Bohne, Erbse)			Gemüse		VB			
		bunte Spirellis	a	VB						

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe				Allergen-Kennzeichnung						Lebensmittelinhaltsstoffe				
1	mit Farbstoff	7	mit Phosphat	a	**Weizen** glutenhaltige Getreide (-Erzeugnisse)	b	**Krebstiere** (-Erzeugnisse)	h	**Schalenfrüchte**	Konvent.		Bio	*Aus Bio-Zutaten hergestellt*	
2	mit Konservierungsstoff	8	mit Milcheiweiß	ab	**Roggen**	c	**Eier** (-Erzeugnisse)	i	**Sellerie** (-Erzeugnisse)	R	Rindfleisch	RB		
3	mit Antioxidationsmittel	9	koffeinhaltig	ac	**Gerste**	d	**Fisch** (-Erzeugnisse)	j	**Senf** (-Erzeugnisse)	S	Schweinefleisch	SB		
4	mit Geschmacksverstärker	10	chininhaltig	ad	**Hafer**	e	**Erdnüsse** (-Erzeugnisse)	k	**Sesam** (-Erzeugnisse)	G	Geflügel	GB		
5	geschwefelt	11	mit Süßungsmittel	ae	**Dinkel**	f	**Soja** (-Erzeugnisse)	l	**Schwefeldioxid und Sulphite**>10mg/kg/l	F	Fisch	FB		
6	geschwärzt	13	gewachst	af	**Kamut**	g	**Milch** (-Erzeugnisse)	m	**Lupinen** (-Erzeugnisse)	V	vegetarisch	VB		
EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebendmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilenteilen enthalten								n	**Weichtiere** (-Erzeugnisse)		vegan	XXX		



3 KÖCHE

Zeitgemäße Kita- und Schulverpflegung für Berlin und Brandenburg



November 2026

421

Änderungen Vorbehalten

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN-HUNGER – Nach DGE – Qualitätsstandard, das Beste aus der Region	Allergene	Komponenten	FIT & FUN – Der Zusatz zu MENÜ 1 und MENÜ 2	Allergene	Komponenten	MENÜ 2 KOHL-DAMPF – Nach DGE – Qualitätsstandard, die vegetarische und manchmal vegane Weltreise	Allergene	Komponenten
Montag	16.	Kartoffelsuppe	a g i	VB	Fruchtquark	g	V	überbackene Spinat-Lasagne	a g	V
		mit buntem Gemüse						(Spinat, Weizennudel, Zwiebelwürfel, Sahne, Gouda)		
		Brot	a ab	VB	Gemüse		VB			
Dienstag	17.	Geflügelbratwurst	8	G	Banane		V	Grüne Bohneneintopf	a i	V
		Pommes		V				Vollkornbrot	a ab	VB
		Farmersalat	g i	V	Gemüse		VB			
		Currysoße	a g	VB						
Mittwoch	18.	Eierkuchen	a c g	VB	Eisberg Gurken Salat mit	g	V	Milchnudeln	a g	V
		selbstgemachtem Apfelmus		VB	Joghurt Dressing			Blaubeeren	a	VB
					und Sesam		VB			
		Gemüsesüppchen	a g i	V	Gemüse					
Donnerstag	19.	Thunfisch-Creme-Soße	a d g i	F	Rhababerkompott	a	V	Tomatencremesuppe	a c g	V
		(Thunfisch, Gemüsebunoise , Sahne)						Vollkorn Baguette	a ab	VB
		Vollkornpenne	a	VB	Gemüse		VB			
Freitag	20.	Gelbes Kürbis-Kichererbsen-Curry	a g	V	Birne		V	Erbseneintopf	a i	V
		(Kürbis, Kichererbse, Gemüsezwiebel, Pak-Choi, Paprika)						Mini-Brötchen	a ab	VB
		mit Reis		VB	Gemüse		VB			
Montag	23.	Käsesoße	a i	VB	Erdbeerpudding	g	VB	Gemüsesüppchen	a i	VB
		Röstzwiebeln	a	V				mit Grießklößchen	a i	V
		Spirelli	a	VB	Gemüse		VB			
Dienstag	24.	Hühnerfrikassee	a g	G	Orange		VB	Linsensuppe	a i	VB
		(Hühnerfleisch, Karotte, Erbse, Champignon, Sahne)						Vollkornbrot	a ab	VB
		Vollkornreis		VB	Gemüse		VB			
Mittwoch	25.	Rührei	c g	V	Vanille-Zimt-Pudding	g	VB			
		Rahmspinat	a g	VB						
		Salzkartoffeln		VB	Gemüse		VB			
Donnerstag	26.	Fischstäbchen	a d	F	Paprikasalat		V	Brokkolicremesüppchen	a g	VB
		Kräutersoße mit Wurzelgemüsestreifen	a i g	VB	Leinsamen			mit Baguette	a	VB
		Kartoffelpüree	g	VB	Gemüse		VB			
Freitag	27.	Veg. Wurstgulasch	a c g	V	Pflaume		VB	Kohlrabi-Karotten-Eintopf	a i	VB
		(Valesswürfel, Tomate, Zwiebel)						Knäckebrot	a ab	VB
		Gabelspaghetti	a	VB	Gemüse		VB			
Montag	30.	Asia-Nudeln mit Wokgemüse	a i	V	Honigjoghurt	g	VB	Kürbiseintopf	a g i	V
		(Karotte, Zuckererbse, Mais, Tomate, Zwiebel)						Mini-Brötchen	a ab	VB
		Sweet-Chilli-Soße	a	V	Gemüse		VB			
		Röstzwiebeln	a	V						

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe				Allergen-Kennzeichnung								Lebensmittelinhaltsstoffe			
1	mit Farbstoff	7	mit Phosphat	a	**Weizen** glutenhaltige Getreide (-Erzeugnisse)	b	**Krebstiere** (-Erzeugnisse)	h	**Schalenfrüchte**			Konvent.		Bio	*Aus Bio-Zutaten hergestellt*
2	mit Konservierungsstoff	8	mit Milcheiweiß	ab	**Roggen**	c	**Eier** (-Erzeugnisse)	i	**Sellerie** (-Erzeugnisse)	R	Rindfleisch	RB			
3	mit Antioxidationsmittel	9	koffeinhaltig	ac	**Gerste**	d	**Fisch** (-Erzeugnisse)	j	**Senf** (-Erzeugnisse)	S	Schweinefleisch	SB			
4	mit Geschmacksverstärker	10	chininhaltig	ad	**Hafer**	e	**Erdnüsse** (-Erzeugnisse)	k	**Sesam** (-Erzeugnisse)	G	Geflügel	GB			
5	geschwefelt	11	mit Süßungsmittel	ae	**Dinkel**	f	**Soja** (-Erzeugnisse)	l	**Schwefeldioxid und Sulphite**>10mg/kg/l	F	Fisch	FB			
6	geschwärzt	13	gewachst	af	**Kamut**	g	**Milch** (-Erzeugnisse)	m	**Lupinen** (-Erzeugnisse)	V	vegetarisch	VB			
EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebendmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilenteilen enthalten								n	**Weichtiere** (-Erzeugnisse)		vegan	XXX			