

Oktober 2026

303

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
Donnerstag	01.	MSC Alaska-Seelachsfilet Blattspinat-Bohnen-Ragout Schwenkkartoffeln	d a a g	F VB VB	Apfel-Birnen-Kompott		VB
Freitag	02.	Vegetarische Maultaschen in Gemüsesoße	a c g	VB	Honigmelone		VB
Montag	05.	Nudeltopf (Vollkornpenne, Paprika, Zucchini, Tomate, Zwiebel, Kichererbse)	a g i	VB	Waldbeerjoghurt	g	VB
Dienstag	06.	Schmorkohl-Hackfleisch-Pfanne Kartoffelwürfel	a i	R VB	Bunter Hülsenfrüchte-salat mit Leinsamen		VB
Mittwoch	07.	Milchreis (Rundkornreis) hausgemachtes Kirschragout	g	VB VB	Banane		VB
Donnerstag	08.	MSC-Wildlachs Dillsoße Risi Bisi	a d g i a g	F VB VB	Schokoladenpudding	g	VB
Freitag	09.	Veg. Königsberger Pasta (Sojaklops, Milch, Zwiebel, Karotte, Sellerie) Schmetterlingsnudeln	a f g i a	V VB	Birne		VB
Montag	12.	Linsen-Kartoffel-Eintopf (Linse, Kartoffel, Zwiebel, Karotte, Sellerie) Fladenbrot	a i a	VB VB	Mandarinen-Quarkspeise	g	V
Dienstag	13.	Soße "Bolognese"-Art (Rinderhack, Karotte, Zwiebel, Tomate) Vollkorn-Gabelspaghetti geriebener Käse	a i a g	RB VB VB	Gurken-Joghurt-Salat mit Kürbiskernen	g	V
Mittwoch	14.	Gekochte Eier in süß-saurer heller Soße Babykarotten in Petersilienbutter Kartoffelpüree	c a g j g g	V V VB VB	Grießflammerie	a g	VB
Donnerstag	15.	Matjesfiletstücken mit Apfel-Zwiebel Schmand Bratkartoffeln	g g	F VB VB	Pfirsichkuchen	2 a c	VB
Freitag	16.	Fruchtige Tomatensoße (Tomate, Apfel, Zwiebel) Spaghetti geriebener Gouda	a i a g	VB VB VB	Mandarine		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 Konservierungsmittel	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				vegan	
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



Oktober 2026

303

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
Montag	19.	Penne mit Zucchini-creme	a a g	VB V	Tomatensalat		v
Dienstag	20.	Geflügelbrust Bratensoße Rotkohl Petersilienkartoffeln	 a i f VB V VB	G VB V VB	Zitronenquark	g	VB
Mittwoch	21.	Quarkkeulchen mit Vanillebeeren	a c g V V	V V	Weißkraut mit Sonnenblumenkerne		v
Donnerstag	22.	Fischstäbchen Spinatsoße Kartoffel-Erbсен-Püree	a d a g g	F VB VB	Vanillepudding	g	VB
Freitag	23.	Ricotta-Spitzkohl-Pasta (Vollkornspirelli, Spitzkohl, Ricotta, Zwiebel)	a g a	VB VB	Tafeltrauben		VB
Montag	26.	Grünkernbolognese Vollkornpenne geriebener Käse	a g i a g	VB VB VB	Apfel		VB
Dienstag	27.	Rindergeschnetzeltes Buttererbsen Kräuterspätzle	a g i g a c g	RB VB VB	Paprika-Linsen-Salat mit Sonnenblumenkerne		VB
Mittwoch	28.	Eieromelett Rahmkarotten Kartoffelpüree	a c g a g g	V VB VB	Nektarine	g	VB
Donnerstag	29.	Backfisch Schmorgemüse Reis	a d c a	F VB VB	Milchgrieß	a g	VB
Freitag	30.	Gemüse-Halloween-Dino feurige Currysoße glibbrigen Kartoffelbrei	a c g a g g	V V VB	Wackelpudding	1	v

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 Konservierungsmittel	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				vegan	
8 mit Phosphat	EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilen enthalten				grüne Schrift = Aus Biologischem Anbau	