

Postanschrift: Drei Köche GmbH  
Hochsitzweg 137, 14169 Berlin

Telefon: (030) 99 27 33 2-0  
Telefax: 99 27 33 2-20  
info@drei-koech.de



kochen selbst  
natürlich  
frisch  
Änderungen vorbehalten



Gefällt mir

# Speiseplan September 2014

Name: \_\_\_\_\_  
Vorname: \_\_\_\_\_  
Klasse: \_\_\_\_\_  
Kundennummer: **297**

Nachname: \_\_\_\_\_ Klasse \_\_\_\_\_ Kundennummer \_\_\_\_\_

Vorname: \_\_\_\_\_

Kundennummer (6 stellig)

Sept 297		- Menü mit Zusatz 3,50 €		Zusatz		GABEL-TELLER Tellergericht (2 Komponenten) 2,50 €	
Tag	Nummer	Hauptgericht		Zusatz		Gabel	
Montag	01	Kräuterquark mit Salzkartoffeln und Salatbeilage		Pfirsichjoghurt		Soße "Bolognese" (Rinderhackfleischsoße) mit Spaghetti	
Dienstag	02	Hühnerfrikassée mit Spargel, Champignons und Reis		Gurkensticks		Kibbeling (Fischstücke im Backteig) mit Tomatensoße und Spirelli	
Mittwoch	03	Wurstgulasch (Pute) mit Tomatenwürfel und Vollkornspirelli		Aprikose		Eierragout mit Sommergemüse und Kartoffelbrei	
Donnerstag	04	Fischfiguren "Happy Fish" (aus Seelachs) mit Zitronensoße, Erbsen und Sesamreis		Kirschgoghurt		Milchgrieß mit Erdbeerkompott	
Freitag	05	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln		Chinakohl-salat		Rindergeschnetzeltes und Basmatireis	
Montag	08	Putenbrust (natur) mit Soße, Sommergemüse und Kartoffelbrei		kleiner Mischsalat		Gemüsebolognese mit Gabelspaghetti	
Dienstag	09	Eierkuchen mit Vanillequark		Ananas-kompott		Chinagemüse mit Geflügelstreifen und Curryreis	
Mittwoch	10	Gebratene Jagdwurstscheibe mit Tomatensoße und Spirelli		Pfirsich-Aprikosen-Quark		1 Fisch-Frikadelle (aus Schellfisch, Seelachs) mit grüner Kräutersoße und Reis	
Donnerstag	11	Karotten-Sesam-Schnitzel mit Käse-Sahne-Soße und Risi Bisi (Reis mit grünen Erbsen)		Stachelbeer-kompott		Hähnchenbruststreifen in Currysoße mit Kartoffelecken	
Freitag	12	Gedünsteter Fisch (Seelachs) mit Dillssoße, Frühlingsgemüse und Zartweizen		Gurken-salat		Käsenudeln (Penne mit Käsesoße) mit Röstzwiebeln	
Montag	15	Tomatensoße mit geriebenem Mozzarella und Spaghetti		Pflaumen		3 Fisch-Nuggets mit Zitronensoße, und Basmatireis	
Dienstag	16	Hähnchenkeule mit Bratensoße, Erbsen und Salzkartoffeln		Paprika-sticks		Asiatischer Nudeltopf mit Chinagemüse und Thaisoße	
Mittwoch	17	Müslifrikadelle (mit Roggen-Vollkorn und Sonnenblumenkernen) mit Soße, Julienne-gemüse und Vollkornnudeln		Quark mit Honig		Hähnchengeschnetzeltes und Reis	
Donnerstag	18	Gefüllte Paprikaschote (rot mit Schweinehack) mit Paprikasoße und Reis		Mandarinen-joghurt		Kartoffelpuffer mit Apfelmus	
Freitag	19	Gedünstetes Dorschfilet mit Buttersoße, Zucchini-gemüse und Vollkornnudeln		Vanille-pudding		3 Cevapcici (Rinderhackröllchen) mit Tomatennudeln	
Montag	22	Putengulasch mit Paprika, Champignons und Zwiebeln mit Vollkorn-Spirelli		Birne		3 Gemüse-Nuggets mit Salsadip und Reis	
Dienstag	23	Paniertes Seehechtfilet mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln		Mini-Müsli-Riegel		Chili con Carne mit Brotscheibe	
Mittwoch	24	Tortellini mit Käsefüllung und Tomatensoße		Weisskraut-salat		Champignon-Pfanne und Reis	
Donnerstag	25	Kaiserschmarrn mit Himbeersoße		Bohnen-Mais-Salat		fish & chips (3 Backfisch mit Joghurtdip) mit Kartoffelecken	
Freitag	26	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Karottenscheiben und Salzkartoffeln		Clementine		Bunte Nudeln mit Sommergemüse und Bärlauchsoße	
Montag	29	Hühnerudeltopf mit buntem Gemüse und Vollkornbrot		Trink-joghurt		Puten-Frikadelle mit Soße, und Kartoffelpüree	
Dienstag	30	Fischstäbchen (Seelachs) mit Soße, Fingermöhren und Stampfkartoffeln		Apfel		Sauce Carbonara (helle Soße mit Putenschinkenstreifen) und Spaghetti	

Tag	Nummer	Menü A	Gabel
01.09.14			
02.09.14			
03.09.14			
04.09.14			
05.09.14			
08.09.14			
09.09.14			
10.09.14			
11.09.14			
12.09.14			
15.09.14			
16.09.14			
17.09.14			
18.09.14			
19.09.14			
22.09.14			
23.09.14			
24.09.14			
25.09.14			
26.09.14			
29.09.14			
30.09.14			

Zusatzstoffe gemäß ZZV (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung)			Komponenten				Allergene (in den Speisen enthalten)								
1	Farbstoff	5	Süßungsmittel	9	geschwärzt	V	Vegetarisch	G	Geflügel	A	Gluten	E	Erdnüsse	I	Sellerie
2	Konservierungsstoff	6	Phenylalaninquelle (Aspartam)	10	geschwefelt	S	Schwein	F	Fisch	B	Krebstiere	F	Soja (gen-tech-frei)	J	Senf
3	Antioxidationsmittel	7	Phosphat	11	tierisches Fett	R	Rind	+	zusätzlich	C	Ei	G	Milch einschl. Laktose	K	Sesam
4	Geschmacksverstärker	8	igewachst	12	aus zerkleinertem Fleisch	L	Lamm	B	BIO	D	Fisch	H	Schalenfrüchte	L	Schwefeldioxid/Sulfite