

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

Speiseplan September 2014

Name: _____
Vorname: _____
Klasse: _____
297

Nachname: _____ Klasse _____ Kundennummer _____

Vorname: _____

Kundennummer (6 stellig)

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

Tag	Nr.	Menü A	Gabel Teller
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	gewachst	12	aus zerklüftem Fleisch	L	Lamm	B	BIO	D	Fisch	H	Schalenfrüchte	L	Schwefeldioxid/Sulfite