

SPEISEPLAN

Montag den 08.04.

Rote Bete Salat

Rote Bete Salat ^{i, j}

Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce mit Bio-Farfalle, dazu Reibekäse

Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce ⁱ

Farfalle Bio ^{a, a1}

Reibekäse Bio ^g

Gemüsefrikadelle mit Paprikasauce, dazu Bio-Reis

Gemüsefrikadelle ^{a, a1, c, g, i}

Paprikasauce ^{a, a1, a3, g, i, l}

Reis Bio

Kirschquark

Kirschquark ^g

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (Rind), dazu glutenfreies Brot

Kartoffelsuppe mit Rindswürstchen milchfrei ⁱ

glutenfreie Brotscheibe ^f

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Drei Polentataler mit Champignonrahm

Champignonsauce gluten-und laktosefrei ^g

Polentataler ^g

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekanuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuz-

kontaminationen bei einzelnen Zutaten

sowie technologisch unvermeidbaren

Verunreinigungen bei einzelnen Produkten

können nicht ausgeschlossen werden.



Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.biologisch.catering

Zertifiziert durch DE-Öko-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen
Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an
den Qualitätsstandards der DGE.





SPEISEPLAN

Dienstag den 09.04.

Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

Bio-Gurkensalat mit Essig und Öl

Senfsauce mit gekochten Eiern, dazu kleine Bio-Kartoffeln

Senfsauce ^{g, i, j, l}

Eier gekocht ^c

Salzkartoffeln Bio

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern (100% Bio)

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern Bio ^{a, a5, g, i}

Donut

Donut ^{a, a1, f, g}

**Menü bei Laktoseintoleranz und
Glutenunverträglichkeit:**

Glutenfreie Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute

glutenfreie Spaghetti

gluten- und laktosefreie Carbonarasauce

mit Putenschinken ^g

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,
Milchweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese

kleine Kartoffeln ^l

Rote-Linsenbolognese milch- und glutenfrei

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekanuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.biologisch.catering

Zertifiziert durch DE-Öko-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen
Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an
den Qualitätsstandards der DGE.





SPEISEPLAN

Mittwoch den 10.04.

Knabberrohkost

Knabberrohkost

Cremiges Fischragout mit Lachs und Gemüse (Brokkoli und Karotten), dazu Bio-Reis

Cremiges Fischragout mit Lachs und Gemüse ^{a, a1, d, g, i}
Reis Bio

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage (100% Bio)

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage Bio ^{g, i}

Bio-Obst der Saison

Bio Obst der Saison

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Haschee (Rind) mit glutenfreien Pasta

glutenfreie Pasta

Haschee (Rind) ^{i, j}

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit: Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry, dazu Bio-Basmatireis

Gemüsecurry mit Blumenkohl und Süßkartoffeln
in Kokossauce ⁱ
Bio-Basmatireis

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuz-

kontaminationen bei einzelnen Zutaten

sowie technologisch unvermeidbaren

Verunreinigungen bei einzelnen Produkten

können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.biologisch.catering

Zertifiziert durch DE-Öko-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen
Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an
den Qualitätsstandards der DGE.





SPEISEPLAN

Donnerstag den 11.04.

Salat Mix Bio

Bio-Salat

Joghurdressing Bio

Joghurdressing Bio ^{c, g, j, l}

Sonnenblumenkerne Bio

Sonnenblumenkerne Bio

Vegane Mini Frikadellen mit Rahmsauce und Bio-Vollkornreis, dazu Bio-Erbsengemüse

Hackbällchen Vegan ^f

Vollkornreis Bio

Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}

Erbsengemüse Bio ^g

Bio-Vollkornspirellinudeln mit Bio-Brokkoli-Sahne-Sauce und Bio-Reibekäse

Vollkornspirelli Bio ^{a, a1}

Brokkoli-Sahne-Sauce Bio ^{g, i}

Reibekäse Bio ^g

Bio-Obst der Saison

Bio Obst der Saison

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Lachs-Dill-Sahnesauce

glutenfreie Spaghetti

laktosefreie Lachs-Dill-Sauce ^{d, g}

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,
Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

Erbse Eintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen

Erbse Eintopf ⁱ

Glutenfreies Brötchen ^k

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.biologisch.catering

Zertifiziert durch DE-Öko-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen
Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an
den Qualitätsstandards der DGE.





SPEISEPLAN

Freitag den 12.04.

Karottensalat cremig

Cremiger Karottensalat ^g

Hähnchenbrust (natur) mit dunkler Bratensauce, dazu Bio-Eierknöpfe, dazu Blumenkohlgemüse

Hähnchenbrustfilet natur

Bratensauce ^{a, a1, a3, l}

Bio-Eierknöpfe ^{a, a1, c}

Blumenkohl-Gemüse ^g

Bulgur Bratling mit Bio-Currysauce, dazu Gemüse (Paprika, Kartotte und Kichererbsen) und Bio-Couscous

Bulgur Bratling mit Käse ^{a, a1, g}

Currysauce Bio ^{g, i}

CousCous Bio ^{a, a1, i}

Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse) ⁱ

Muffin Vanille

Vanillemuffin ^{a, a1, c, g}

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit: Hähnchengeschnetzeltes mit grünen Bohnen, dazu Bio-Reis

Hähnchengeschnetzeltes ohne Pilze

gluten- und laktosefrei ^{g, i, j}

Bio-Basmatireis

Grüne Bohnen

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce

glutenfreie Spaghetti

Tomatensauce ⁱ

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekanuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuz-

kontaminationen bei einzelnen Zutaten

sowie technologisch unvermeidbaren

Verunreinigungen bei einzelnen Produkten

können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.biologisch.catering

Zertifiziert durch DE-Öko-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen
Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an
den Qualitätsstandards der DGE.





SPEISEPLAN

Montag den 15.04.

Knabberrohkost Bio

Knabberrohkost Bio

Gemüse-Lasagne (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) (100% Bio)

Gemüse-Lasagne Bio (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) ^{a, a1, g, i}

Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und gekochten Eiern

Salzkartoffeln Bio

Rahmspinat Bio ^g

Eier gekocht ^c

Lobetaler Bio Vanille Joghurt

Lobetaler Bio Vanille Joghurt ^g

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie
und Glutenunverträglichkeit:**

Ein Hähnchenbrustfilet mit Currysauce

dazu Brokkoli und Bio-Basmatireis

Hähnchenbrustfilet für das Allergiegericht

Curry-Sauce

Brokkoli milchfrei für das Allergiegericht

Bio-Basmatireis

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,
Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

Quinoa mit Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse,

dazu Tomatensauce

Bio-Quinoa

Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse

Tomatensauce ⁱ

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekanuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuz-

kontaminationen bei einzelnen Zutaten

sowie technologisch unvermeidbaren

Verunreinigungen bei einzelnen Produkten

können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.biologisch.catering

Zertifiziert durch DE-Öko-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen
Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an
den Qualitätsstandards der DGE.





SPEISEPLAN

Dienstag den 16.04.

Salat Dienstag

Salat

Himbeerdressing

Himbeervinaigrette

**Königsberger Klopse (Geflügel) mit Erbsen,
dazu Bio-Salzkartoffeln**

Hackbällchen Geflügel ^{a, a1, c, g, j}

Weisse Sauce ^{a, a1, g, i}

Erbsengemüse ^g

Salzkartoffeln Bio

Vegetarisch gefüllte Bio-Tortelloni mit Käsesauce

Bio-Gemüsetortellini vegetrisch ^{a, a1}

Käsesauce Bio ^{g, i}

Marmorkuchen

Marmorkuchen ^{a, a1, c}

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie
und Glutenunverträglichkeit:**

Hähnchen-Paella mit Reis und Gemüse

Paellareis mit Hähnchen

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie
und Glutenunverträglichkeit:**

Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei

kleine Kartoffeln ^l

Weißer Bohnen in Tomatensauce für das Allergiegericht

Spiegelei ^c

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuz-

kontaminationen bei einzelnen Zutaten

sowie technologisch unvermeidbaren

Verunreinigungen bei einzelnen Produkten

können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.biologisch.catering

Zertifiziert durch DE-Öko-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen
Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an
den Qualitätsstandards der DGE.





SPEISEPLAN

Mittwoch den 17.04.

Knabberrohkost Bio

Knabberrohkost Bio

Soja-Geschnetzeltes mit Bio-Möhrengemüse, dazu Bio-Reis

Soja-Geschnetzeltes Züricher Art ^{a, a1, a3, f, g, l}

Möhrenrahmgemüse Bio ^{g, i}

Reis Bio

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Paprika) mit Saurer Sahne (100% Bio)

Chili sin Carne Bio ⁱ

Saure Sahne Bio ^g

Bio-Obst der Saison

Bio Obst der Saison

Menü bei Laktoseintoleranz und Milcheiweißallergie:

Vier Cevapcici mit Djuvec-Reis

Cevapcici (Rind) ^{a, a1}

Djuvec-Reis

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse

glutenfreie Pasta

Tomatensauce mit Ratatouillegemüse ^{i, l}

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BILOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.biologisch.catering

Zertifiziert durch DE-Öko-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen
Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an
den Qualitätsstandards der DGE.





SPEISEPLAN

Donnerstag den 18.04.

Salat Donnerstag

Salat

Honig-Vinaigrette

Honig-Vinaigrette ^{j, l}

Sonnenblumenkerne Bio

Sonnenblumenkerne Bio

Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce

Vollkornspirelli Bio ^{a, a1}

Lachs-Dill-Sahnesauce ^{a, a1, d, g, i}

Paprika gefüllt mit Gemüse dazu Tomatensauce und Bio-Vollkornreis

Paprika gefüllt mit Gemüse (Paprika, Mais)Vegan ^{a, a1, i, j}

Tomatensauce ⁱ

Vollkornreis Bio

Mandarinenquark

Mandarinenquark ^g

Menü bei Laktoseintoleranz und

Glutenunverträglichkeit:

Seehechtfilet natur mit Spinatrahmgemüse,

dazu kleine Kartoffeln

Pochiertes Seehechtfilet für das Allergiegericht ^d

kleine Kartoffeln ^l

laktosefreier Rahmspinat ^g

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,
Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese

glutenfreie Spaghetti

Gemüsebolognesesauce ⁱ

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

f enthält Soja

i enthält Sellerie

a1 enthält Weizen

g enthält Milch und -erzeugnisse

j enthält Senf

a2 enthält Roggen

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

k enthält Sesam

a3 enthält Gersten

h1 enthält Mandel

l enthält Schwefeldioxid

a4 enthält Hefe

h2 enthält Haselnuss

m enthält Lupine

a5 enthält Dinkel

h3 enthält Walnuss

n enthält Weichtiere

a6 enthält Kamut

h4 enthält Kaschunuss

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuz-

b enthält Krebstiere

h5 enthält Pekannuss

kontaminationen bei einzelnen Zutaten

c enthält Eier

h6 enthält Paranuss

sowie technologisch unvermeidbaren

d enthält Fisch

h7 enthält Pistazie

Verunreinigungen bei einzelnen Produkten

e enthält Erdnüsse

h8 enthält Macadamianuss

können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS



Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.biologisch.catering

Zertifiziert durch DE-Öko-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen
Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an
den Qualitätsstandards der DGE.



SPEISEPLAN

Freitag den 19.04.

Knabberrohkost

Knabberrohkost

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit grünen Bohnen und Paprikasauce,

dazu Bio-Eierknöpfe

Hähnchenbrustfilet paniert ^{a, f, g, i, j}

Bohngemüse aus grünen Bohnen

Paprikasauce ^{a, a1, a3, g, i, l}

Bio-Eierknöpfe ^{a, a1, c}

Spinat-Käse-Taler mit Blumenkohlrahm und Bio-Reis

Spinatschnitzel ^{a, a1, c, g, i}

Blumenkohl-Rahmgemüse ^g

Reis Bio

Bio-Obst der Saison

Bio Obst der Saison

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie
und Glutenunverträglichkeit:**

Gulasch (Rind) mit glutenfreier Pasta

glutenfreie Pasta

Gulasch vom Rind glutenfrei ^{i, j}

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz
und Glutenunverträglichkeit:**

Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark

kleine Kartoffeln ^l

Radieschen-Kräuterquark laktosefrei 0,12kg EW Verp ^g

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuz-

kontaminationen bei einzelnen Zutaten

sowie technologisch unvermeidbaren

Verunreinigungen bei einzelnen Produkten

können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.biologisch.catering

Zertifiziert durch DE-Öko-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen
Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an
den Qualitätsstandards der DGE.





SPEISEPLAN

Montag den 22.04.

Knabberrohkost

Knabberrohkost

Möhrencremesuppe mit Reis (100% Bio)

Möhrencremesuppe mit Reis Bio ^{g,i}

Italienisches Schmorgemüse mit Bio-Kartoffeln und Bio-Kräuterquark

Italienisches Schmorgemüse ⁱ

Kleine Kartoffeln Bio

Kräuterquark Bio ^g

Bio-Obst der Saison

Bio Obst der Saison

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie
und Glutenunverträglichkeit:**

Hokifischfilet natur mit süß-saurem Asiagemüse,

dazu Bio-Basmatireis

Pochiertes Hokifilet ^d

Asiatisches Gemüse ^f

Bio-Basmatireis

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,
(Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:**

Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis

Vegetarisches Gyros ^f

Bio-Reis

Laktosefreier Tzaziki 0,08 kg EW Verp ^g

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekanuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.biologisch.catering

Zertifiziert durch DE-Öko-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen
Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an
den Qualitätsstandards der DGE.





SPEISEPLAN

Dienstag den 23.04.

Salat Donnerstag

Salat

Honig-Vinaigrette

Honig-Vinaigrette ^{j, l}

Sonnenblumenkerne Bio

Sonnenblumenkerne Bio

Bio-Gnocchi mit Tomaten-Schinkensauce (Pute),

dazu geriebener Bio-Käse

Gnocchi Bio ^{a, a1}

Tomatensauce mit Putenschinken ⁱ

Reibekäse Bio ^g

Bio-Penne mit Basilikumpestosauce und Bio-Reibekäse

Penne Bio ^{a, a1}

Basilikumpestosauce ^g

Reibekäse Bio ^g

Lobetaler BioPfirsich-Maracuja-Joghurt

Bio Pfirsich-Maracuja-Joghurt ^g

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz:

Drei vegetarische Samosas mit Kräutersauce und Möhrengemüse,

dazu kleine Kartoffeln

Samosas ^{a, a1, f}

gluten- und laktosefreie Kräutersauce ^g

gluten- und laktosefreies Möhren-Gemüse ^g

kleine Kartoffeln ^l

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,
Milchweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

Glutenfreie Pasta mit Erbsen und Paprika,

dazu Tomatensauce

glutenfreie Pasta

Tomatensauce mit Erbsen und Paprika ⁱ

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuz-

kontaminationen bei einzelnen Zutaten

sowie technologisch unvermeidbaren

Verunreinigungen bei einzelnen Produkten

können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.biologisch.catering

Zertifiziert durch DE-Öko-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen
Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an
den Qualitätsstandards der DGE.



SPEISEPLAN

Mittwoch den 24.04.

Salat Mix Bio

Bio-Salat

Joghurtdressing Bio

Joghurtdressing Bio ^{c, g, j, l}

Vollkornspirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)

Vollkornspirelli Bio ^{a, a1}

Tomatensauce Bio ⁱ

Reibekäse Bio ^g

Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini), dazu Vollkornbrot (100% Bio)

Kartoffelrahmsuppe (Frühling) Bio ^{g, i}

Vollkornbrotscheibe Bio ^{a, a2}

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Cookie Bio Kerniger Hafer ^{a, a4, a5}

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweiß und Glutenunverträglichkeit:

Chili con Carne vom Rind, dazu glutenfreies Brötchen

Chili con Carne (Rind) ⁱ

Glutenfreies Brötchen ^k

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker

laktosefreier Milchreis ^g

Rote Grütze 0,1kg EW Verp

Zimt und Zucker 0,02kg EW Verp

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekanuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.


BIOLOGISCH
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.biologisch.catering

Zertifiziert durch DE-Öko-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen
Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an
den Qualitätsstandards der DGE.





SPEISEPLAN

Donnerstag den 25.04.

Krautsalat

Krautsalat

Hokifilet mit Cornflakespanade mit Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine) und Bio-Kartoffeln

Hokifilet mit Cornflakespanade ^{a, a1, d, g}

Ratatouille ^{i, l}

Salzkartoffeln Bio

Raviolini-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce (100 % Bio)

Raviolini Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce (100% Bio) ^{a, a1, g, i}

Bio-Obst der Saison

Bio Obst der Saison

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce, dazu kleine Kartoffeln

Rindswurst

Tomaten-Curry-Sauce ⁱ

kleine Kartoffeln ^l

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Drei Polentataler auf Gemüseglasch

Gemüseglasch laktosefrei ^{g, i}

Polentataler ^g

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekanuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuz-

kontaminationen bei einzelnen Zutaten

sowie technologisch unvermeidbaren

Verunreinigungen bei einzelnen Produkten

können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.biologisch.catering

Zertifiziert durch DE-Öko-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen
Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an
den Qualitätsstandards der DGE.





SPEISEPLAN

Freitag den 26.04.

Knabberrohkost Bio

Knabberrohkost Bio

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Reis (100% Bio)

Hühnerfrikassee Bio ^{g, i}

Erbsengemüse Bio ^g

Reis Bio

Linsengemüse mit Spätzle (100% Bio)

Linsengemüse Bio ^{i, l}

Spätzle Bio ^{a, a1, c}

Bio Schokopudding

Bio Schokopudding ^g

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Putenschnitzel natur mit dunkler Sauce, dazu Zucchini und Bio-Reis

Putenbrust

laktose- und glutenfreie Bratensauce ^{i, j}

Zucchini-Gemüse

Bio-Reis

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat

glutenfreie Pasta

laktosefreier Rahmspinat ^g

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuz-

kontaminationen bei einzelnen Zutaten

sowie technologisch unvermeidbaren

Verunreinigungen bei einzelnen Produkten

können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.biologisch.catering

Zertifiziert durch DE-Öko-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen
Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an
den Qualitätsstandards der DGE.





SPEISEPLAN

Montag den 29.04.

Knabberrohkost Bio

Knabberrohkost Bio

Bunte Gemüsesuppe

mit geschnittenen Gemüsemautaschen (100% Bio)

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Kohlrabi)

mit geschnittenen Gemüsemautaschen Bio ^{a, a1, c, i}

Mexikanische Lasagne mit veganem Hack (Erbсенprotein)

mit Kidneybohnen, Mais, Paprika (100% Bio)

Mexikanische Lasagne Veggie Bio ^{a, a1, g, i, j}

Schokopudding mit Vanillesauce

Schokopudding ^g

Vanillesauce ^g

Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie)

und Glutenunverträglichkeit:

Geflügelgyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis

Geflügelgyros

Bio-Reis

Laktosefreier Tzaziki 0,08 kg EW Verp ^g

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz

und Glutenunverträglichkeit:

Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip

Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika laktosefrei ^{c, g, l}

Tomaten-Joghurt-Dip laktosefrei 0,05kg EW Verp ^{g, i}

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gersten

a4 enthält Hefe

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

e enthält Erdnüsse

f enthält Soja

g enthält Milch und -erzeugnisse

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel

h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss

h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss

h7 enthält Pistazie

h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie

j enthält Senf

k enthält Sesam

l enthält Schwefeldioxid

m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuz-

kontaminationen bei einzelnen Zutaten

sowie technologisch unvermeidbaren

Verunreinigungen bei einzelnen Produkten

können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.biologisch.catering

Zertifiziert durch DE-Öko-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen
Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an
den Qualitätsstandards der DGE.





SPEISEPLAN

Dienstag den 30.04.

Salat Mix Bio

Bio-Salat

Essig-Öl-Dressing Bio

Bio-Essig-Öl-Dressing ^{i, j, l}

Sonnenblumenkerne Bio

Sonnenblumenkerne Bio

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika,

dazu Kräuterquark (100 % Bio)

Tortilla mit Kartoffeln und Paprika Bio ^{c, g}

Kräuterquark Bio ^g

Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Kichererbsen,

dazu Reis (100% Bio)

Gemüsecurry mit Kichererbsen Bio ^{g, i}

Reis Bio

Bio-Obst der Saison

Bio Obst der Saison

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie
und Glutenunverträglichkeit:**

**Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,
dazu Erbsengemüse und kleine Kartoffeln**

Hähnchenschenkel

laktose- und glutenfreie Bratensauce ^{i, j}

Erbsengemüse milchfrei

kleine Kartoffeln ^l

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz
und Glutenunverträglichkeit:**

Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse

laktosefreies Kartoffelpüree ^{g, l}

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse laktosefrei ^g

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a glutenhaltiges Getreide

f enthält Soja

i enthält Sellerie

a1 enthält Weizen

g enthält Milch und -erzeugnisse

j enthält Senf

a2 enthält Roggen

h enthält Schalenfrüchte / Nüsse

k enthält Sesam

a3 enthält Gersten

h1 enthält Mandel

l enthält Schwefeldioxid

a4 enthält Hefe

h2 enthält Haselnuss

m enthält Lupine

a5 enthält Dinkel

h3 enthält Walnuss

n enthält Weichtiere

a6 enthält Kamut

h4 enthält Kaschunuss

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuz-

b enthält Krebstiere

h5 enthält Pekanuss

kontaminationen bei einzelnen Zutaten

c enthält Eier

h6 enthält Paranuss

sowie technologisch unvermeidbaren

d enthält Fisch

h7 enthält Pistazie

Verunreinigungen bei einzelnen Produkten

e enthält Erdnüsse

h8 enthält Macadamianuss

können nicht ausgeschlossen werden.



BIOLOGISCH[®]
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin
Tel.: 030 755419-755
info@biologisch.catering
www.biologisch.catering

Zertifiziert durch DE-Öko-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen
Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an
den Qualitätsstandards der DGE.

