



# SPEISEPLAN

**Montag den 08.04.**

**Rote Bete Salat**

Rote Bete Salat <sup>i, j</sup>

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

Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce <sup>i</sup>

Farfalle Bio <sup>a, a1</sup>

Reibekäse Bio <sup>g</sup>

**Gemüsefrikadelle mit Paprikasauce, dazu Bio-Reis**

Gemüsefrikadelle <sup>a, a1, c, g, i</sup>

Paprikasauce <sup>a, a1, a3, g, i, l</sup>

Reis Bio

**Kirschquark**

Kirschquark <sup>g</sup>

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

**Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (Rind),  
dazu glutenfreies Brot**

Kartoffelsuppe mit Rindswürstchen milchfrei <sup>i</sup>

glutenfreie Brotscheibe <sup>f</sup>

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz  
und Glutenunverträglichkeit:**

**Drei Polentataler mit Champignonrahm**

Champignonsauce gluten-und laktosefrei <sup>g</sup>

Polentataler <sup>g</sup>

**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**<sup>®</sup>  
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 09.04.**

**Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing**

Bio-Gurkensalat mit Essig und Öl

**Senfsauce mit gekochten Eiern, dazu kleine Bio-Kartoffeln**

Senfsauce <sup>g, i, j, l</sup>

Eier gekocht <sup>c</sup>

Salzkartoffeln Bio

**Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern (100% Bio)**

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern Bio <sup>a, a5, g, i</sup>

**Donut**

Donut <sup>a, a1, f, g</sup>

**Menü bei Laktoseintoleranz und**

**Glutenunverträglichkeit:**

**Glutenfreie Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute**

glutenfreie Spaghetti

gluten- und laktosefreie Carbonarasauce

mit Putenschinken <sup>g</sup>

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,**

**Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

**Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese**

kleine Kartoffeln <sup>l</sup>

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**<sup>®</sup>  
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 <sup>a, a1, d, g, i</sup>  
Reis Bio

## Tomatencremesuppe mit Reiseinlage (100% Bio)

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage Bio <sup>g, i</sup>

## Bio-Obst der Saison

Bio Obst der Saison

## Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

### Haschee (Rind) mit glutenfreien Pasta

glutenfreie Pasta

Haschee (Rind) <sup>i, j</sup>

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

Gemüsecurry mit Blumenkohl und Süßkartoffeln

in Kokossauce <sup>i</sup>

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: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.



**BIOLOGISCH**<sup>®</sup>  
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 <sup>c, g, j, l</sup>

**Sonnenblumenkerne Bio**

Sonnenblumenkerne Bio

**Vegane Mini Frikadellen mit Rahmsauce und Bio-Vollkornreis, dazu Bio-Erbse**

Hackbällchen Vegan <sup>f</sup>

Vollkornreis Bio

Rahmsauce <sup>a, a1, a3, g, l</sup>

Erbse Bio <sup>g</sup>

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

Vollkornspirelli Bio <sup>a, a1</sup>

Brokkoli-Sahne-Sauce Bio <sup>g, i</sup>

Reibekäse Bio <sup>g</sup>

**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 <sup>d, g</sup>

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

**Erbseintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen**

Erbseintopf <sup>i</sup>

Glutenfreies Brötchen <sup>k</sup>

**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**<sup>®</sup>  
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 <sup>g</sup>

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

Hähnchenbrustfilet natur

Bratensauce <sup>a, a1, a3, l</sup>

Bio-Eierknöpfe <sup>a, a1, c</sup>

Blumenkohl-Gemüse <sup>g</sup>

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

Bulgur Bratling mit Käse <sup>a, a1, g</sup>

Currysauce Bio <sup>g, i</sup>

CousCous Bio <sup>a, a1, i</sup>

Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse) <sup>i</sup>

## **Muffin Vanille**

Vanillemuffin <sup>a, a1, c, g</sup>

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

Hähnchengeschnetzeltes ohne Pilze

gluten- und laktosefrei <sup>g, i, j</sup>

Bio-Basmatireis

Grüne Bohnen

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

### **Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce**

glutenfreie Spaghetti

Tomatensauce <sup>i</sup>

**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**<sup>®</sup>  
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) <sup>a, a1, g, i</sup>

**Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und gekochten Eiern**

Salzkartoffeln Bio

Rahmspinat Bio <sup>g</sup>

Eier gekocht <sup>c</sup>

**Lobetaler Bio Vanille Joghurt**

Lobetaler Bio Vanille Joghurt <sup>g</sup>

**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 <sup>i</sup>

**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**<sup>®</sup>  
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 <sup>a, a1, c, g, j</sup>

Weisse Sauce <sup>a, a1, g, i</sup>

Erbsengemüse <sup>g</sup>

Salzkartoffeln Bio

**Vegetarisch gefüllte Bio-Tortelloni mit Käsesauce**

Bio-Gemüsetortellini vegetrisch <sup>a, a1</sup>

Käsesauce Bio <sup>g, i</sup>

**Marmorkuchen**

Marmorkuchen <sup>a, a1, c</sup>

**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 <sup>l</sup>

Weißer Bohnen in Tomatensauce für das Allergiegericht

Spiegelei <sup>c</sup>

**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**<sup>®</sup>  
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 <sup>a, a1, a3, f, g, l</sup>

Möhrenrahmgemüse Bio <sup>g, i</sup>

Reis Bio

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

Chili sin Carne Bio <sup>i</sup>

Saure Sahne Bio <sup>g</sup>

**Bio-Obst der Saison**

Bio Obst der Saison

**Menü bei Laktoseintoleranz und Milcheiweißallergie:**

**Vier Cevapcici mit Djuvec-Reis**

Cevapcici (Rind) <sup>a, a1</sup>

Djuvec-Reis

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

**Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse**

glutenfreie Pasta

Tomatensauce mit Ratatouillegemüse <sup>i, l</sup>

**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**<sup>®</sup>  
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 <sup>j, l</sup>

**Sonnenblumenkerne Bio**

Sonnenblumenkerne Bio

**Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce**

Vollkornspirelli Bio <sup>a, a1</sup>

Lachs-Dill-Sahnesauce <sup>a, a1, d, g, i</sup>

**Paprika gefüllt mit Gemüse dazu Tomatensauce und Bio-Vollkornreis**

Paprika gefüllt mit Gemüse (Paprika, Mais)Vegan <sup>a, a1, i, j</sup>

Tomatensauce <sup>i</sup>

Vollkornreis Bio

**Mandarinenquark**

Mandarinenquark <sup>g</sup>

**Menü bei Laktoseintoleranz und**

**Glutenunverträglichkeit:**

**Seehechtfilet natur mit Spinatrahmgemüse,**

**dazu kleine Kartoffeln**

Pochiertes Seehechtfilet für das Allergiegericht <sup>d</sup>

kleine Kartoffeln <sup>l</sup>

laktosefreier Rahmspinat <sup>g</sup>

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

**Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese**

glutenfreie Spaghetti

Gemüsebolognesesauce <sup>i</sup>

**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**<sup>®</sup>  
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 <sup>a, f, g, i, j</sup>  
Bohngemüse aus grünen Bohnen  
Paprikasauce <sup>a, a1, a3, g, i, l</sup>  
Bio-Eierknöpfe <sup>a, a1, c</sup>

### **Spinat-Käse-Taler mit Blumenkohlrahm und Bio-Reis**

Spinatschnitzel <sup>a, a1, c, g, i</sup>  
Blumenkohl-Rahmgemüse <sup>g</sup>  
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 <sup>i, j</sup>

### **Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

#### **Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark**

kleine Kartoffeln <sup>l</sup>  
Radieschen-Kräuterquark laktosefrei 0,12kg EW Verp <sup>g</sup>

**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**<sup>®</sup>  
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 <sup>g,i</sup>

**Italienisches Schmorgemüse mit Bio-Kartoffeln und Bio-Kräuterquark**

Italienisches Schmorgemüse <sup>i</sup>

Kleine Kartoffeln Bio

Kräuterquark Bio <sup>g</sup>

**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 <sup>d</sup>

Asiatisches Gemüse <sup>f</sup>

Bio-Basmatireis

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

**Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis**

Vegetarisches Gyros <sup>f</sup>

Bio-Reis

Laktosefreier Tzaziki 0,08 kg EW Verp <sup>g</sup>

**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**<sup>®</sup>  
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 <sup>j, l</sup>

**Sonnenblumenkerne Bio**

Sonnenblumenkerne Bio

**Bio-Gnocchi mit Tomaten-Schinkensauce (Pute),**

**dazu geriebener Bio-Käse**

Gnocchi Bio <sup>a, a1</sup>

Tomatensauce mit Putenschinken <sup>i</sup>

Reibekäse Bio <sup>g</sup>

**Bio-Penne mit Basilikumpestosauce und Bio-Reibekäse**

Penne Bio <sup>a, a1</sup>

Basilikumpestosauce <sup>g</sup>

Reibekäse Bio <sup>g</sup>

**Lobtaler BioPfirsich-Maracuja-Joghurt**

Bio Pfirsich-Maracuja-Joghurt <sup>g</sup>

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz:**

**Drei vegetarische Samosas mit Kräutersauce und Möhrengemüse,**

**dazu kleine Kartoffeln**

Samosas <sup>a, a1, f</sup>

gluten- und laktosefreie Kräutersauce <sup>g</sup>

gluten- und laktosefreies Möhren-Gemüse <sup>g</sup>

kleine Kartoffeln <sup>l</sup>

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

**Glutenfreie Pasta mit Erbsen und Paprika,**

**dazu Tomatensauce**

glutenfreie Pasta

Tomatensauce mit Erbsen und Paprika <sup>i</sup>

**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**<sup>®</sup>  
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 <sup>c, g, j, l</sup>

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

Vollkornspirelli Bio <sup>a, a1</sup>

Tomatensauce Bio <sup>i</sup>

Reibekäse Bio <sup>g</sup>

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

Kartoffelrahmsuppe (Frühling) Bio <sup>g, i</sup>

Vollkornbrotscheibe Bio <sup>a, a2</sup>

**Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'**

Cookie Bio Kerniger Hafer <sup>a, a4, a5</sup>

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

**Chili con Carne vom Rind, dazu glutenfreies Brötchen**

Chili con Carne (Rind) <sup>i</sup>

Glutenfreies Brötchen <sup>k</sup>

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz  
und Glutenunverträglichkeit:**

**Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker**

laktosefreier Milchreis <sup>g</sup>

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 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**<sup>®</sup>  
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 <sup>a, a1, d, g</sup>

Ratatouille <sup>i, l</sup>

Salzkartoffeln Bio

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

Raviolini Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce (100% Bio) <sup>a, a1, g, i</sup>

## **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 <sup>i</sup>

kleine Kartoffeln <sup>l</sup>

## **Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

### **Drei Polentataler auf Gemüseglasch**

Gemüseglasch laktosefrei <sup>g, i</sup>

Polentataler <sup>g</sup>

#### **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**<sup>®</sup>  
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 <sup>g, i</sup>

Erbsengemüse Bio <sup>g</sup>

Reis Bio

## **Linsengemüse mit Spätzle (100% Bio)**

Linsengemüse Bio <sup>i, l</sup>

Spätzle Bio <sup>a, a1, c</sup>

## **Bio Schokopudding**

Bio Schokopudding <sup>g</sup>

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

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

Putenbrust

laktose- und glutenfreie Bratensauce <sup>i, j</sup>

Zucchini-Gemüse

Bio-Reis

## **Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:**

### **Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat**

glutenfreie Pasta

laktosefreier Rahmspinat <sup>g</sup>

**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**<sup>®</sup>  
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 <sup>a, a1, c, i</sup>

**Mexikanische Lasagne mit veganem Hack (Erbсенprotein)**

**mit Kidneybohnen, Mais, Paprika (100% Bio)**

Mexikanische Lasagne Veggie Bio <sup>a, a1, g, i, j</sup>

**Schokopudding mit Vanillesauce**

Schokopudding <sup>g</sup>

Vanillesauce <sup>g</sup>

**Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie)**

**und Glutenunverträglichkeit:**

**Geflügelgyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis**

Geflügelgyros

Bio-Reis

Laktosefreier Tzaziki 0,08 kg EW Verp <sup>g</sup>

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz**

**und Glutenunverträglichkeit:**

**Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip**

Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika laktosefrei <sup>c, g, l</sup>

Tomaten-Joghurt-Dip laktosefrei 0,05kg EW Verp <sup>g, i</sup>

**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

**Dienstag den 30.04.**

**Salat Mix Bio**

Bio-Salat

**Essig-Öl-Dressing Bio**

Bio-Essig-Öl-Dressing <sup>i, j, l</sup>

**Sonnenblumenkerne Bio**

Sonnenblumenkerne Bio

**Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika,**

**dazu Kräuterquark (100 % Bio)**

Tortilla mit Kartoffeln und Paprika Bio <sup>c, g</sup>

Kräuterquark Bio <sup>g</sup>

**Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Kichererbsen,**

**dazu Reis (100% Bio)**

Gemüsecurry mit Kichererbsen Bio <sup>g, i</sup>

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 <sup>i, j</sup>

Erbsengemüse milchfrei

kleine Kartoffeln <sup>l</sup>

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz  
und Glutenunverträglichkeit:**

**Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse**

laktosefreies Kartoffelpüree <sup>g, l</sup>

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse laktosefrei <sup>g</sup>

**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**<sup>®</sup>  
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.

