



# SPEISEPLAN

**Montag den 08.04.**

**Vorspeise:**

Rote Bete Salat

**Menü 1:**

Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce mit Bio-Farfalle, dazu Reibekäse<sup>2, 3, 8</sup>

**Menü 2:**

Gemüsefrikadelle mit Paprikasauce, dazu Bio-Reis<sup>1, 3, 5, 8</sup>

**Dessert**

Kirschquark

**Dienstag den 09.04.**

**Vorspeise:**

Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

**Menü 1:**

Senfsauce mit gekochten Eiern, dazu kleine Bio-Kartoffeln<sup>2, 3, 5</sup>

**ALLES BIO Menü 2:**

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern (100% Bio)

**Dessert**

Donut<sup>3, 8</sup>

**Mittwoch den 10.04.**

**Vorspeise:**

Knabberrohkost

**Menü 1:**

Cremiges Fischragout mit Lachs und Gemüse (Brokkoli und Karotten),  
dazu Bio-Reis<sup>4</sup>

**ALLES BIO Menü 2:**

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage (100% Bio)<sup>3</sup>

**Dessert**

Bio-Obst der Saison

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind  
in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine
5 geschwefelt	Phenylalaninquelle
6 geschwärzt	11 mit Milcheiweiß



Forum Esswirtschaft GmbH  
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin

Tel.: 030 755419-755 | Fax: 030 755 419-770  
www.biologisch.catering | info@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.**

**Vorspeise:**

Salat Mix Bio mit Joghurdressing Bio, dazu Sonnenblumenkerne Bio

**Menü 1:**

Vegane Mini Frikadellen mit Rahmsauce und Bio-Vollkornreis, dazu Bio-Erbsengemüse<sup>1,5</sup>

**Menü 2:**

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

**Dessert**

Bio-Obst der Saison

**Freitag den 12.04.**

**Vorspeise:**

Karottensalat cremig

**Menü 1:**

Hähnchenbrust (natur) mit dunkler Bratensauce,  
dazu Bio-Eierknöpfe, dazu Blumenkohlgemüse<sup>1,5</sup>

**Menü 2:**

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

**Dessert**

Muffin Vanille<sup>8</sup>

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind  
in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine
5 geschwefelt	Phenylalaninquelle
6 geschwärzt	11 mit Milcheiweiß



Forum Esswirtschaft GmbH  
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin

Tel.: 030 755419-755 | Fax: 030 755 419-770  
www.biologisch.catering | info@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.**

**Vorspeise:**

Knabberrohkost Bio

**ALLES BIO Menü 1:**

Gemüse-Lasagne (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) (100% Bio) <sup>3</sup>

**Menü 2:**

Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und gekochten Eiern <sup>2, 3</sup>

**Dessert**

Lobetaler Bio Vanille Joghurt

**Dienstag den 16.04.**

**Vorspeise:**

Salat mit Himbeerdressing

**Menü 1:**

Königsberger Klopse (Geflügel) mit Erbsen,  
dazu Bio-Salzkartoffeln <sup>3, 4</sup>

**Menü 2:**

Vegetarisch gefüllte Bio-Tortelloni mit Käsesauce

**Dessert**

Marmorkuchen <sup>8</sup>

**Mittwoch den 17.04.**

**Vorspeise:**

Knabberrohkost Bio

**Menü 1:**

Soja-Geschnetzeltes mit Bio-Möhrengemüse, dazu Bio-Reis <sup>1, 5</sup>

**ALLES BIO Menü 2:**

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

**Dessert**

Bio-Obst der Saison

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind  
in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine
5 geschwefelt	Phenylalaninquelle
6 geschwärzt	11 mit Milcheiweiß



Forum Esswirtschaft GmbH  
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin

Tel.: 030 755419-755 | Fax: 030 755 419-770  
www.biologisch.catering | info@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.**

**Vorspeise:**

Salat mit Honig-Vinaigrette<sup>3</sup>, dazu Sonnenblumenkerne Bio

**Menü 1:**

Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce<sup>4</sup>

**Menü 2:**

Paprika gefüllt mit Gemüse dazu Tomatensauce und Bio-Vollkornreis

**Dessert**

Mandarinenquark

**Freitag den 19.04.**

**Vorspeise:**

Knabberrohkost

**Menü 1:**

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit grünen Bohnen und Paprikasauce, dazu Bio-Eierknöpfe<sup>1, 3, 5</sup>

**Menü 2:**

Spinat-Käse-Taler mit Blumenkohlrahm und Bio-Reis

**Dessert**

Bio-Obst der Saison

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine
5 geschwefelt	Phenylalaninquelle
6 geschwärzt	11 mit Milcheiweiß



Forum Esswirtschaft GmbH  
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin

Tel.: 030 755419-755 | Fax: 030 755 419-770  
www.biologisch.catering | info@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.**

**Vorspeise:**

Knabberrohkost

**ALLES BIO Menü 1:**

Möhrencremesuppe mit Reis (100% Bio)<sup>3</sup>

**Menü 2:**

Italienisches Schmorgemüse mit Bio-Kartoffeln und Bio-Kräuterquark<sup>3</sup>

**Dessert**

Bio-Obst der Saison

**Dienstag den 23.04.**

**Vorspeise:**

Salat mit Honig-Vinaigrette<sup>3</sup>, dazu Sonnenblumenkerne Bio

**Menü 1:**

Bio-Gnocchi mit Tomaten-Schinkensauce (Pute),  
dazu geriebener Bio-Käse

**Menü 2:**

Bio-Penne mit Basilikumpestosauce und Bio-Reibekäse<sup>3</sup>

**Dessert**

Lobetaler BioPfirsich-Maracuja-Joghurt

**Mittwoch den 24.04.**

**Vorspeise:**

Salat Mix Bio mit Joghurtdressing Bio

**ALLES BIO Menü 1:**

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

**ALLES BIO Menü 2:**

Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini),  
dazu Vollkornbrot (100% Bio)<sup>3</sup>

**Dessert**

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind  
in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine
5 geschwefelt	Phenylalaninquelle
6 geschwärzt	11 mit Milcheiweiß



Forum Esswirtschaft GmbH  
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin

Tel.: 030 755419-755 | Fax: 030 755 419-770  
www.biologisch.catering | info@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.**

**Vorspeise:**

Krautsalat<sup>2,3</sup>

**Menü 1:**

Hokifilet mit Cornflakespanade mit Ratatouillegemüse  
(Zucchini, Paprika, Aubergine) und Bio-Kartoffeln<sup>2,3,5</sup>

**ALLES BIO Menü 2:**

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

**Dessert**

Bio-Obst der Saison

**Freitag den 26.04.**

**Vorspeise:**

Knabberrohkost Bio

**ALLES BIO Menü 1:**

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Reis (100% Bio)

**ALLES BIO Menü 2:**

Linsengemüse mit Spätzle (100% Bio)<sup>3</sup>

**Dessert**

Bio Schokopudding

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind  
in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine
5 geschwefelt	Phenylalaninquelle
6 geschwärzt	11 mit Milcheiweiß



Forum Esswirtschaft GmbH  
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin

Tel.: 030 755419-755 | Fax: 030 755 419-770  
www.biologisch.catering | info@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.**

**Vorspeise:**

Knabberrohkost Bio

**ALLES BIO Menü 1:**

Bunte Gemüsesuppe

mit geschnittenen Gemüsemaisentaschen (100% Bio) <sup>3</sup>

**ALLES BIO Menü 2:**

Mexikanische Lasagne mit veganem Hack (Erbsenprotein)  
mit Kidneybohnen, Mais, Paprika (100% Bio)

**Dessert**

Schokopudding mit Vanillesauce

**Dienstag den 30.04.**

**Vorspeise:**

Salat Mix Bio mit Essig-Öl-Dressing Bio, dazu Sonnenblumenkerne Bio

**ALLES BIO Menü 1:**

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika,  
dazu Kräuterquark (100 % Bio)

**ALLES BIO Menü 2:**

Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Kichererbsen,  
dazu Reis (100% Bio) <sup>3</sup>

**Dessert**

Bio-Obst der Saison

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind  
in unseren Speisen enthalten:

- |                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 7 gewachst          |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 8 mit Phosphat      |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Süßungsmittel |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 enthält eine     |
| 5 geschwefelt              | Phenylalaninquelle  |
| 6 geschwärzt               | 11 mit Milcheiweiß  |



Forum Esswirtschaft GmbH  
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin

Tel.: 030 755419-755 | Fax: 030 755 419-770  
[www.biologisch.catering](http://www.biologisch.catering) | [info@biologisch.catering](mailto:info@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.