



SPEISEPLAN

Montag den 08.04.

Vorspeise:

Rote Bete Salat

Menü :

Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce mit Bio-Farfalle, dazu Reibekäse^{2, 3, 8}

Dessert

Kirschquark

Dienstag den 09.04.

Vorspeise:

Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

ALLES BIO Menü :

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern (100% Bio)

Dessert

Donut^{3, 8}

Mittwoch den 10.04.

Vorspeise:

Knabberrohkost

Menü :

Cremiges Fischragout mit Lachs und Gemüse (Brokkoli und Karotten),
dazu Bio-Reis⁴

Dessert

Bio-Obst der Saison

Donnerstag den 11.04.

Vorspeise:

Salat Mix Bio mit Joghurdressing Bio, dazu Sonnenblumenkerne Bio

Menü :

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

Dessert

Bio-Obst der Saison

Freitag den 12.04.

Vorspeise:

Karottensalat cremig

Menü :

Hähnchenbrust (natur) mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Eierknöpfe, dazu Blumenkohlgemüse^{1, 5}

Dessert

Muffin Vanille⁸

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

Menü :

Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und gekochten Eiern^{2,3}

Dessert

Lobetaler Bio Vanille Joghurt

Dienstag den 16.04.

Vorspeise:

Salat mit Himbeerdressing

Menü :

Königsberger Klopse (Geflügel) mit Erbsen,
dazu Bio-Salzkartoffeln^{3,4}

Dessert

Marmorkuchen⁸

Mittwoch den 17.04.

Vorspeise:

Knabberrohkost Bio

ALLES BIO Menü :

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

Dessert

Bio-Obst der Saison

Donnerstag den 18.04.

Vorspeise:

Salat mit Honig-Vinaigrette³, dazu Sonnenblumenkerne Bio

Menü :

Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce⁴

Dessert

Mandarinenquark

Freitag den 19.04.

Vorspeise:

Knabberrohkost

Menü :

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit grünen Bohnen und Paprikasauce, dazu Bio-Eierknöpfe^{1,3,5}

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

Menü :

Italienisches Schmorgemüse mit Bio-Kartoffeln und Bio-Kräuterquark³

Dessert

Bio-Obst der Saison

Dienstag den 23.04.

Vorspeise:

Salat mit Honig-Vinaigrette³, dazu Sonnenblumenkerne Bio

Menü :

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

Dessert

Lobetaler BioPfirsich-Maracuja-Joghurt

Mittwoch den 24.04.

Vorspeise:

Salat Mix Bio mit Joghurtdressing Bio

ALLES BIO Menü :

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

Dessert

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Donnerstag den 25.04.

Vorspeise:

Krautsalat^{2, 3}

Menü :

Hokifilet mit Cornflakespanade mit Ratatouillegemüse
(Zucchini, Paprika, Aubergine) und Bio-Kartoffeln^{2, 3, 5}

Dessert

Bio-Obst der Saison

Freitag den 26.04.

Vorspeise:

Knabberrohkost Bio

ALLES BIO Menü :

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Reis (100% Bio)

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 :

Mexikanische Lasagne mit veganem Hack (Erbseprotein)
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 :

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika,
dazu Kräuterquark (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.