

Speiseplan

06.01.2025

Vorspeise

Bio-Knabberrohkost

Menü 1

Bio-Tomatensuppe mit Vollkornbrot a, a2, a3, a4, i, k

Menü 2

2 Eier in Senfsauce und Bio-Erbsen-Maisgemüse, dazu Bio-Dampfkartoffeln c, g, i, j

Dessert

Bio-Obst

07.01.2025

Vorspeise

Bio-Salat und Bio-Sonnenblumenkerne 3, 5 l

Menü 1

Falafel mit Blumenkohl-Brokkolirahm und Reis 100% Bio a, a1, g, j

Menü 2

Gemüseulasch (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten) mit Reis und Kräuterdip 100% Bio g

Dessert

Buttermilchdessert mit roten Beeren (Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren) & g

08.01.2025

Vorspeise

Salat mit Joghurtdressing 100% Bio g, j

Menü 1

Kleine Rinder-Bouletten mit Letschogemüse und Penne 100% Bio

Menü 2

Penne mit Tomatensauce und Gouda gerieben 100% Bio a, a1, g

Dessert

Pfirsich-Maracuja-Joghurt g

09.01.2025

Vorspeise

Bio-Knabberrohkost

Menü 1

Lachs in Porree-Kürbisrahm-Gemüse mit Bio-Reis d, g

Menü 2

Spinat-Karotten-Kohlrabi Quiche mit Bio-Kräuterquark a, a1, c, g

Dessert

Bio-Obst

10.01.2025

Vorspeise

Bio-Knabberrohkost

Menü 1

Blumenkohlcremesuppe mit Kartoffeln und Vollkornbrot 100% Bio a, a2, a3, a4, g, k

Menü 2

Tofubolognese mit Karotten, Sellerie, Poree und Vollkornspirelli, dazu Gouda gerieben 100% Bio a, a1, f, g, i

Dessert

Muffin & 1, 2 & a, a1, c, f

Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel

Legende der Allergene

a - enth. Gluten, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschli. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, h1 - enth. Mandeln, h2 - enth. Haselnuss, h3 - enth. Walnuss, h4 - enth. Cashewnuss, h5 - enth. Pekannuss, h6 - enth. Paranuss, h7 - enth. Pistazie, h8 - enth. Macadamianuss, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere

Forum Esswirtschaft GmbH

Bölschestr. 69A
12587 Berlin
Geschäftsführer: G. John

Bankverbindung: Commerzbank
Kto.: 31 31 35 600 | BLZ 120 400 00
IBAN: DES8 1204 0000 0313 1356 00
BIC: CO BA DE 33 120

Handelsregister-Nr.: HRB 126769 B
Steuer-Nr.: 37/095/48367
Amtsgericht Berlin-Charlottenburg

Zertifiziert durch
DE-OKO-003
Kontrollnummer:
DE-BE-003-10061-V

Speiseplan

13.01.2025

Vorspeise

Bio-Knabberrohkost

Menü 1

Bio-Kartoffelsuppe mit Bio-Vollkornbrot a, a2, a3, a4, i, k

Menü 2

Chili sin Carne (Kidneybohnen, Mais, Paprika) mit Vollkornreis und Schmand 100% Bio g

Dessert

Bio-Obst

14.01.2025

Vorspeise

Bio-Salat mit Bio-Joghurdressing g, j

Menü 1

Schupfnudel-Wirsing-Karotten-Porree Pfanne 100% Bio a, a1, c, g

Menü 2

Sojageschnetzeltes mit Mais und Penne 100% Bio a, a1, f

Dessert

Bio-Erdbeer Joghurt & g

15.01.2025

Vorspeise

Salat i, j

Menü 1

Gemüsefrikadelle mit Möhren-Kohlrabigemüse und brauner Sauce, dazu Bio-Kartoffeln

Menü 2

Kürbis-Blumenkohlcurry mit Reis 100% Bio g, i

Dessert

Heidelbeerquark g

16.01.2025

Vorspeise

Bio-Knabberrohkost

Menü 1

Rinder-Hackfleisch-Paprika Pfanne mit Reis 100% Bio

Menü 2

Gemüseintopf (Kohlrabi, Karotte, Lauch) mit Cous Cous 100% Bio i

Dessert

Bio-Obst

17.01.2025

Vorspeise

Bio-Knabberrohkost

Menü 1

Hokifilet mit Bio-Paprika-Tomatenragout, dazu Bio-Reis d

Menü 2

Ungarischer Gemüsegulash (Paprika, Zucchini, Karotte) mit Reis 100% Bio

Dessert

Milchreis & g

Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel

Legende der Allergene

a - enth. Gluten, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschli. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, h1 - enth. Mandeln, h2 - enth. Haselnuss, h3 - enth. Walnuss, h4 - enth. Cashewnuss, h5 - enth. Pekannuss, h6 - enth. Paranuss, h7 - enth. Pistazie, h8 - enth. Macadamianuss, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere

Forum Eschwirtschaft GmbH

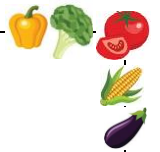
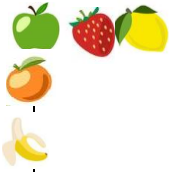
Bölschestr. 69A
12587 Berlin
Geschäftsführer: G. John

Bankverbindung: Commerzbank
Kto.: 31 31 35 600 | BLZ 120 400 00
IBAN: DES8 1204 0000 0313 1356 00
BIC: CO BA DE 33 120

Handelsregister-Nr.: HRB 126769 B
Steuer-Nr.: 37/095/48367
Amtsgericht: Berlin-Charlottenburg

Zertifiziert durch
DE-OKO-003
Kontrollnummer:
DE-BE-003-10061-V

Speiseplan



20.01.2025

Vorspeise

Bio-Knabberrohkost

Menü 1

Kürbis-Falafel mit Bio-Tomatensauce und Bio-Cous Cous i

Menü 2

Ratatouille (Aubergine,Zucchini,Tomaten,Paprika,Zwiebeln) mit Sojahack und Tzatziki, dazu Reis 100% Bio f, g

Dessert

Bio-Obst

21.01.2025

Vorspeise

Bio-Salat i, j

Menü 1

Gebackener Seelachs mit Bio-Erbсен-Maisgemüse und Bio-Dillsauce, dazu Bio-Vollkornreis g, i

Menü 2

Erbsensuppe mit Vollkornbrot 100% Bio a, a2, a3, a4, i, k

Dessert

Mamor Kuchen & a, g

22.01.2025

Vorspeise

Bio-Salat 3, 5 l

Menü 1

Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf 100% Bio

Menü 2

Gemüseragout (Karotten,Sellerie,Zucchini) mit Kartoffeln 100% Bio i

Dessert

Götterspeise mit Vanillesauce g

23.01.2025

Vorspeise

Knabberrohkost

Menü 1

Wurstgulasch (Geflügel) mit Paprika und Bio-Spirelli 100% Bio 2 a, a1

Menü 2

Brokkolisuppe mit Vollkornbrot a, a2, a3, a4, g, i, k

Dessert

Bio-Obst

24.01.2025

Vorspeise

Knabberrohkost

Menü 1

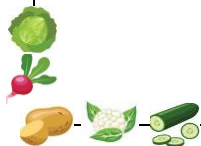
Brokkoli-Sahne-Sauce mit Spirelli 100% Bio a, a1, g, i

Menü 2

Gemüsepfanne süß-sauer mit Erbsen, Mais, Blumenkohl und Bio-Reis 2 i, j

Dessert

Muffin & 1, 2 & a, a1, c, f



Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel

Legende der Allergene

a - enth. Gluten, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschli. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, h1 - enth. Mandeln, h2 - enth. Haselnuss, h3 - enth. Walnuss, h4 - enth. Cashewnuss, h5 - enth. Pekannuss, h6 - enth. Paranuss, h7 - enth. Pistazie, h8 - enth. Macadamianuss, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A
12587 Berlin
Geschäftsführer: G. John

Bankverbindung: Commerzbank
Kto.: 31 31 35 600 | BLZ 120 400 00
IBAN: DES8 1204 0000 0313 1356 00
BIC: CO BA DE 33 120

Handelsregister-Nr.: HRB 126769 B
Steuer-Nr.: 37/095/48367
Amtsgericht Berlin-Charlottenburg

Zertifiziert durch
DE-OKO-003
Kontrollnummer:
DE-BE-003-10061-V

Speiseplan

27.01.2025

Vorspeise

Bio-Knabberrohkost

Menü 1

Spiegelei mit Bio-Rahmspinat und Bio-Salzkartoffeln c, g

Menü 2

Gemüseschnitzel (Kohlrabi) mit Bio-Kräutersauce und Bio-Vollkornreis a, a1, c, g, i

Dessert

Bio Fruchtjoghurt & g

28.01.2025

Vorspeise

Bio-Obst

Menü 1

Kartoffeln mit Quark 100% Bio g

Menü 2

Tomaten-Linsen Pfanne mit Spirelli 100% Bio a, a1

Dessert

Salat mit Mangodressing & 3, 5 & j, l

29.01.2025

Vorspeise

Knabberrohkost

Menü 1

Putengeschnetzeltes in Paprikarahm mit Bio-Vollkornreis

Menü 2

vegetarisches Gulasch (Blumenkohl, Porree) und Bio-Vollkornnudeln a, a1

Dessert

Donuts a, a1, c, f, g

30.01.2025

Vorspeise

Knabberrohkost

Menü 1

Grüne Bohneneintopf mit Bio-Vollkornbrot 3, 5 a, a2, a3, a4, k, l

Menü 2

Sojageschnetzeltes mit Champignonrahmgemüse und Bio-Knöpfele a, a1, c, f

Dessert

Bio-Obst

31.01.2025

Vorspeise

Knabberrohkost

Menü 1

Seelachsfilet natur mit Paprika-Tomatenragout, dazu Bio-Reis d

Menü 2

Tortellini mit Spinatsauce 100% Bio a, a1, c, g, i

Dessert

Bio-Obst

Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel

Legende der Allergene

a - enth. Gluten, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschli. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, h1 - enth. Mandeln, h2 - enth. Haselnuss, h3 - enth. Walnuss, h4 - enth. Cashewnuss, h5 - enth. Pekannuss, h6 - enth. Paranuss, h7 - enth. Pistazie, h8 - enth. Macadamianuss, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere

Forum Esswirtschaft GmbH

Bölschestr. 69A
12587 Berlin
Geschäftsführer: G. John

Bankverbindung: Commerzbank
Kto.: 31 31 35 600 | BLZ 120 400 00
IBAN: DES8 1204 0000 0313 1356 00
BIC: CO BA DE 33 120

Handelsregister-Nr.: HRB 126769 B
Steuer-Nr.: 37/095/48367
Amtsgericht Berlin-Charlottenburg

Zertifiziert durch
DE-OKO-003
Kontrollnummer:
DE-BE-003-10061-V