



SPEISEPLAN

Juni 2024

Montag den 03.06.

Vorspeise:

Salat Mix Bio mit Honig-Vinaigrette³, dazu Sonnenblumenkerne Bio

Menü 1:

Bio-Hähnchengeschnetzeltes mit Bio-Reis

ALLES BIO Menü 2:

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Grünkern,
dazu Schnittlauchdip (100% Bio)

Dessert:

Bio-Obst der Saison

Dienstag den 04.06.

Vorspeise:

Gurkensalat Joghurtdressing Bio

Menü 1:

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

Menü 2:

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli), mit Tomatensauce und Bio-Kartoffeln³

Dessert

Vanillejoghurt

Mittwoch den 05.06.

Vorspeise:

Bio Karottensalat cremig

ALLES BIO Menü 1:

Couscous mit Gemüse (Karotten, Kichererbsen, Zucchini), dazu Paprika-Tomatensauce (100 % Bio)³

ALLES BIO Menü 2:

Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce und Reibekäse (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 06.06.

Vorspeise:

Knabberrohkost Bio

Menü 1:

Gebackener Seelachs mit Bio-Blumenkohl und Bio-Vollkornreis

Menü 2:

Veganer Backfisch mit Bio-Rahmspinat und Bio-Vollkornreis

Dessert

Apfel-Streuselkuchen ⁸

Freitag den 07.06.

Vorspeise:

Knabberrohkost Bio

ALLES BIO Menü 1:

Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini) (100% Bio) ³

ALLES BIO Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Kichererbsen, dazu Reis (100% Bio) ³

Dessert

Götterspeise mit Vanillesauce

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 10.06.

Vorspeise:

Knabberrohkost Bio

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Bratensauce, dazu Bio-Erbsegemüse und Bio-Vollkornreis^{1,5}

ALLES BIO Menü 2:

Ratatouille (Zucchini, Paprika in Tomatensauce) mit Bio- Vollkornnudeln und Reibekäse (100% Bio)

Dessert

Birnenquark

Dienstag den 11.06.

Vorspeise:

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

ALLES BIO Menü 1:

Gemüse-Lasagne (100% Bio)³

Menü 2:

Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce), dazu kleine Bio-Kartoffeln³

Dessert:

Bio-Obst der Saison

Mittwoch den 12.06.

Vorspeise:

Krautsalat Bio^{2,3}

ALLES BIO Menü 1:

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

ALLES BIO Menü 2:

Brokkolicremesuppe (100% Bio)

Dessert

Heidelbeerquark

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 13.06.

Vorspeise:

Salat Mix Bio mit Essig-Öl-Dressing Bio

Menü 1:

Hokifilet natur mit Bio-Remouladensauce, dazu Bio-Kartoffeln^{3,9}

Menü 2:

Spanische Paella (Reispfanne mit Mais, Paprika und Erbsen) mit Bio-Reis, dazu Bio-Zitronendip³

Dessert:

Bio-Obst der Saison

Freitag den 14.06.

Vorspeise:

Karotten-Apfelsalat³

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Bratensauce und Bio-Möhren, dazu Bio-Reis^{1,5}

ALLES BIO Menü 2:

Käse-Makkaroni (100 % Bio)

Dessert

Milchreis mit Zimt und Zucker

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 17.06.

Vorspeise:

Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

Menü 1:

Rinderhackbällchen mit Tomatensauce und Bio Möhrchen, dazu Bio-Kartoffeln³

Menü 2:

Bio-Eierknöpfe mit Champignonrahm und Bio-Erbsen

Dessert:

Bio-Obst der Saison

Dienstag den 18.06.

Vorspeise:

Salat mit Honig-Vinaigrette³, dazu Sonnenblumenkerne Bio

Menü 1:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce⁴

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Bio-Möhrengemüse, dazu Bio-Vollkornreis^{1, 5}

Dessert

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Mittwoch den 19.06.

Vorspeise:

Tomaten-Gurken-Salat³

Menü 1:

Bio-Gnocchi mit Basilikumpestosauce, dazu geriebener Bio-Käse³

Menü 2:

Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Reis³

Dessert

Schokomuffin

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 20.06.

Vorspeise:

Knabberrohkost Bio

ALLES BIO Menü 1:

Möhrencremesuppe mit Reis (100% Bio)³

Menü 2:

Falaffel mit Bio-Couscous und Bio-Gemüse
(Paprika, Karotte, Kichererbse), dazu Bio-Tomatendip³

Dessert:

Bio-Obst der Saison

Freitag den 21.06.

Vorspeise:

Salat Mix Bio mit Joghurtdressing Bio

Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) Tomatensauce Bio-Farfalle ^{2, 3}

Menü 2:

Bio-Farfalle mit Paprikasauce, dazu Bio-Reibekäse ^{1, 3, 5}

Dessert

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

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 24.06.

Vorspeise:

cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) Bio ^{2,3}

Menü 1:

Hähnchenbrust mit Barbecuesauce, dazu Bio-Reis¹

Menü 2:

Maiskolben mit Bio-Kräuterquark und Bio-Salzkartoffeln³

Dessert:

Bio-Obst der Saison

Dienstag den 25.06.

Vorspeise:

Salat mit Himbeerdressing

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelaufbau mit Bio-Kartoffeln³

ALLES BIO Menü 2:

Überbackener vegetarischer Maultaschenaufbau mit Kräutersauce (100 % Bio)

Dessert

Grießpudding mit Himbeersauce

Mittwoch den 26.06.

Vorspeise:

Gurkensalat Joghurtdressing Bio

Menü 1:

Bio-Kartoffelpüree mit Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen, Spargel) in Sahnesauce³

Menü 2:

Vegetarische Sonnenblumenkernsauce mit Bio-Rigatonelli und Bio-Reibekäse^{1,5}

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

Donnerstag den 27.06.

Vorspeise:

Salat Mix Bio mit Himbeerdressing

Menü 1:

Chili con Carne vom Bio-Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Bio Crème Fraîche und Bio-Vollkornbrot

ALLES BIO Menü 2:

Blumenkohlcremesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot (100% Bio)

Dessert

Erdbeerjoghurt

Freitag den 28.06.

Vorspeise:

Knabberrohkost

ALLES BIO Menü 1:

Allgäuer Käsespätzle (100 % Bio)

Menü 2:

Eier mit Senfsauce und Bio-Kartoffeln^{2, 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.