SPEISEPLAN

Juni 2023

Donnerstag den 01.06.

Vorspeise:
Salat mit Honig-Vinaigrette 3, dazu Sonnenblumenkerne Bio
Menü 1:
Geflügelfrikadelle mit Bratensauce,
dazu Bio-Spätzle 1, 5
Menü 2:
Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Grünkern,
dazu Schnittlauchdip (100% Bio)
Dessert
Bio-Obst der Saison

Freitag den 02.06.

Vorspeise

Gurkensalat Joghurtdressing Bio & Gouda Würfel
Menü 1:
Hähnchenschnitzel mit Cocktailsauce und gebackenen Bio-Kartoffeln 3
Menü 2:
Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli),
mit Tomatensauce und Bio-Eierknöpfle
Dessert
Vanillejoghurt

Rohkost
Rohkost gilt als sehr gesund. So ist er Mensch das einzige Lebewesen, das seine Nahrung oftmals brät, grillt oder kocht. Dabei gilt Rohkost als besonders gesund: Sie schmeckt gut, hat kaum Kalorien und enthält viele Vitamine und Spurenelemente

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

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

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

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 05.06.

Vorspeise
Karottensalat cremig
Menü 1:
Bio-Couscous mit Bio-Gemüse (Karotten, Kichererbsen, Zucchini)
und Hähnchenstreifen, dazu Bio-Paprika-Tomatensauce 3
Menü 2:
Bio-Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce und Reibekäse
Dessert
Bio-Obst der Saison

Dienstag den 06.06.

Vorspeise
Salat mit Himbeerdressing
Menü 1:
Gebackener Seelachs mit Bio-Rahmspinat und Bio-Vollkornreis
Menü 2:
Veganer Backfisch mit Bio-Rahmspinat und Bio-Vollkornreis
Dessert
Apfel-Streuselkuchen 8

Mittwoch den 07.06.

Vorspeise
Rotkrautsalat
Menü 1:
Frikadelle vom Rind mit Bratensauce,
dazu Bio-Erbsengemüse und Bio-Salzkartoffeln 1, 3, 5
Menü 2:
Ratatouille (Zucchini, Paprika in Tomatensauce)
mit Schupfnudeln und Reibekäse (100% Bio) 3
Dessert
Birnenquark

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

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

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.

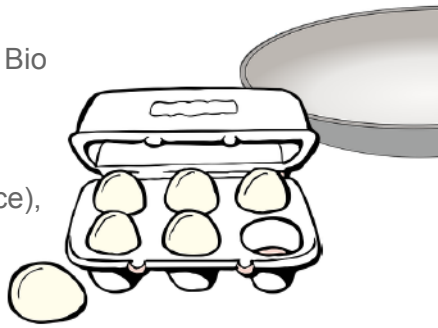
SPEISEPLAN

Donnerstag den 08.06.

Vorspeise
Knabberrohkost Bio & Gouda Würfel
Menü 1:
Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini) (100% Bio) 3
Menü 2:
Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Kichererbsen,
dazu Reis (100% Bio) 3
Dessert
Bio Vanillepudding

Freitag den 09.06.

Vorspeise
Salat Mix Bio Essig-Öl-Dressing Bio, dazu Sonnenblumenkerne Bio
Menü 1:
Gemüse-Lasagne (100% Bio) 3
Menü 2:
Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce),
dazu kleine Bio-Kartoffeln 3
Dessert
Bio-Obst der Saison



Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

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

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

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.

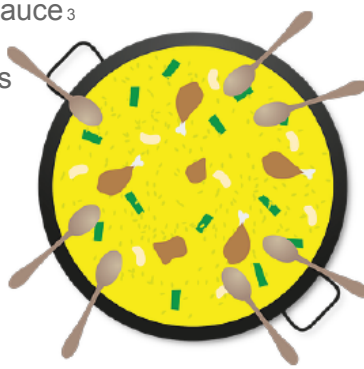
SPEISEPLAN

Montag den 12.06.

Vorspeise
Knabberrohkost
Menü :
Penne mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse (100% Bio) 3
Dessert
Bio-Obst der Saison

Dienstag den 13.06.

Vorspeise
Salat Mix Bio Essig-Öl-Dressing Bio
Menü 1:
Bio-Kartoffelpüree mit Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen, Spargel) in Sahnesauce 3
Menü 2:
Spanische Paella (Reispfanne mit Mais, Paprika und Erbsen) mit Bio-Reis
dazu Bio-Zitronendip 3
Dessert
Bio Kirschquark



Mittwoch den 14.06.

Vorspeise
Apfel-Karottensalat 3
Menü :
Käse-Makkaroni (100 % Bio)
Dessert
Milchreis mit Zimt und Zucker

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

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

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

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 15.06.

Vorspeise
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing 3
Menü 1:
Rinderhackbällchen mit Tomatensauce, dazu Bio-Gnocchi
Dessert
Bio-Obst der Saison

Freitag den 16.06.

Vorspeise
Salat mit Honig-Vinaigrette 3, dazu Sonnenblumenkerne Bio & Gouda Würfel
Menü 1:
Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce 4
Menü 2:
Veggie-Nuggets (Erbsenprotein) mit Kokos-Currysauce mit Mango,
dazu Bio-Vollkornreis
Dessert
Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

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

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

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 19.06.

Vorspeise
Tomaten-Gurken-Salat 3 & Gouda Würfel
Menü 1:
Bio-Vollkornnudeln mit Basilikumpestosauce 3
Menü 2:
Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Vollkornreis 3
Dessert
Schokomuffin

Dienstag den 20.06.

Vorspeise
Salat mit Mangodressing 3, dazu Sonnenblumenkerne Bio
Menü :
Falaffel mit Bio-Couscous und Bio-Gemüse
(Paprika, Karotte, Kichererbse), dazu Bio-Tomatendip 3
Dessert
Bio-Obst der Saison

Mittwoch den 21.06.

Vorspeise
Salat mit Joghurtdressing Bio
Menü :
Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce mit Bio-Farfalle 2, 3, 8
Dessert
Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

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

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

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 22.06.

Vorspeise
cremiger Farmer Salat Bio (Weißkraut, Karotte) 2, 3
Menü 1:
Hähnchenbrust mit Barbecuesauce,
dazu Bio-Reis 1
Menü 2:
Maiskolben mit Bio-Kräuterquark und Bio-Salzkartoffeln 3
Dessert
Bio-Obst der Saison

Freitag den 23.06.

Vorspeise
Salat mit Himbeerdressing
Menü 1:
Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf mit Bio-Kartoffeln 3
Menü 2:
Überbackener vegetarischer Bio-Maultaschenauflauf mit Bio-Kräutersauce
Dessert
Griesspudding mit Zimt und Zucker

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

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

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

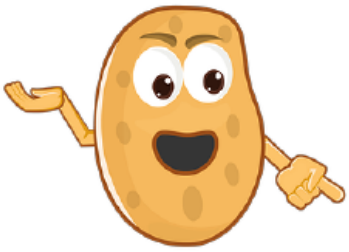
Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin

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 26.06.



Vorspeise
Gurkensalat Schmand Dill FPS 2, 3, 5
Menü 1:
Fischstäbchen mit Bio-Remouladensauce,
dazu Bio-Kartoffelsalat 3, 9
Dessert
Bio-Obst der Saison

Dienstag den 27.06.

Vorspeise
Salat Dienstag mit Himbeerdressing & Gouda Würfel
Menü 1:
Blumenkohlcremesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot (100% Bio)
Menü 2:
Chili sin Carne (Rote Bohnen, Paprika) mit Saurer Sahne,
dazu eine Scheibe Vollkornbrot (100% Bio)
Dessert
Bio Erdbeerjoghurt

Mittwoch den 28.06.

Vorspeise
Salat Mix Bio mit Essig-Öl-Dressing Bio
Menü 1:
Allgäuer Käsespätzle (100 % Bio)
Menü 2:
Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln 2, 3, 5
Dessert
Marmorkuchen 8

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

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

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

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 29.06.

Vorspeise
Krautsalat 2, 3
Menü :
Kartoffel-Puffer mit Apfelmus (100 % Bio) BIOLOGISCH
Dessert
Schokopudding mit Vanillesauce

Freitag den 30.06.

Vorspeise
Salat Mix Bio mit Joghurtdressing Bio, dazu Sonnenblumenkerne Bio
Menü 1:
Hacksteak (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse,
dazu kleine Bio-Kartoffeln 1, 3, 5
Menü 2:
Spinat-Lasagne (100% Bio) BIOLOGISCH
Dessert
Bio-Obst der Saison

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

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

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12587 Berlin

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

BIO nach EG-Öko-Verordnung

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.