



SPEISEPLAN

Juni 2024

Montag den 03.06.

Vorspeise:

Salat Mix Bio mit Honig-Vinaigrette³, dazu Sonnenblumenkerne Bio

Menü :

Bio-Hähnchengeschnetzeltes mit Bio-Reis

Dessert:

Bio-Obst der Saison

Dienstag den 04.06.

Vorspeise:

Gurkensalat Joghurdressing Bio

Menü :

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

Dessert

Vanillejoghurt

Mittwoch den 05.06.

Vorspeise:

Bio Karottensalat cremig

ALLES BIO Menü :

Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce und Reibekäse (100% Bio)

Dessert:

Bio-Obst der Saison

Donnerstag den 06.06.

Vorspeise:

Knabberrohkost Bio

Menü :

Gebackener Seelachs mit Bio-Blumenkohl und Bio-Vollkornreis

Dessert

Apfel-Streuselkuchen⁸

Freitag den 07.06.

Vorspeise:

Knabberrohkost Bio

ALLES BIO Menü :

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 :

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

Dessert

Birnenquark

Dienstag den 11.06.

Vorspeise:

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

ALLES BIO Menü :

Gemüse-Lasagne (100% Bio)³

Dessert:

Bio-Obst der Saison

Mittwoch den 12.06.

Vorspeise:

Krautsalat Bio^{2,3}

ALLES BIO Menü :

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

Dessert

Heidelbeerquark

Donnerstag den 13.06.

Vorspeise:

Salat Mix Bio mit Essig-Öl-Dressing Bio

Menü :

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

Dessert:

Bio-Obst der Saison

Freitag den 14.06.

Vorspeise:

Karotten-Apfelsalat³

ALLES BIO Menü :

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 :

Rinderhackbällchen mit Tomatensauce und Bio Möhrchen, dazu Bio-Kartoffeln³

Dessert:

Bio-Obst der Saison

Dienstag den 18.06.

Vorspeise:

Salat mit Honig-Vinaigrette³, dazu Sonnenblumenkerne Bio

Menü :

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

Dessert

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Mittwoch den 19.06.

Vorspeise:

Tomaten-Gurken-Salat³

Menü :

Bio-Gnocchi mit Basilikumpestosauce, dazu geriebener Bio-Käse³

Dessert

Schokomuffin

Donnerstag den 20.06.

Vorspeise:

Knabberrohkost Bio

Menü :

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 :

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

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 :

Hähnchenbrust mit Barbecuesauce, dazu Bio-Reis¹

Dessert:

Bio-Obst der Saison

Dienstag den 25.06.

Vorspeise:

Salat mit Himbeerdressing

Menü :

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf mit Bio-Kartoffeln³

Dessert

Grießpudding mit Himbeersauce

Mittwoch den 26.06.

Vorspeise:

Gurkensalat Joghurtdressing Bio

Menü :

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

Dessert

Bio-Obst der Saison

Donnerstag den 27.06.

Vorspeise:

Salat Mix Bio mit Himbeerdressing

Menü :

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

Dessert

Erdbeerjoghurt

Freitag den 28.06.

Vorspeise:

Knabberrohkost

ALLES BIO Menü :

Allgäuer Käsespätzle (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.