SPEISEPLAN

Mai 2023

Dienstag den 02.05.
Vorspeise:
Cremiger Karottensalat
Menü :
Gebackener Lachs mit Kräutersauce,dazu Bio-Reis 3
Dessert
Obst der Saison

Mittwoch den 03.05.
Vorspeise:
Bio-Salat mit Bio-Joghurtdressing, dazu Bio-Sonnenblumenkerne & Käse Würfel
Menü :
Ungarisches Gulasch (Rind) mit Bio-Kartoffelklössen 1, 5, 8
Dessert
Muffin Vanille 8

Donnerstag den 04.05.
Vorspeise:
Krautsalat 2, 3
Menü :
Vegetarisches Sonnenblumenkern-Haschee mit Vollkornpenne und Reibekäse (100% Bio) 3
Dessert
Bio-Obst der Saison

Freitag den 05.05.
Vorspeise:
Maissalat 3
Menü :
Hähnchenbrust mit Barbecuesauce, dazu gebackene Bio-Kartoffeln 1, 3
Dessert
Lobetaler Bio Quark Mango Vanille

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 08.05.
Vorspeise:
Coleslaw 3
Menü :
Bio-Gemüsetortelloni mit Bio-Käsesauce
Dessert
Marmorkuchen 8

Dienstag den 09.05.
Vorspeise:
Knabberrohkost & Käse Würfel
Menü :
Pochiertes Hokifilet mit Ratatouillegemüse
(Zucchini, Paprika, Aubergine) und Bio-Kartoffeln 2, 3, 5
Dessert
Obst der Saison

Mittwoch den 10.05.
Vorspeise:
Salat Bio mit Bio-Essig-Öl-Dressing, dazu Sonnenblumenkerne Bio
Menü :
Paprika gefüllt mit Gemüse dazu Tomatensauce und Bio-Reis
Dessert
Griechischer Joghurt mit Honig

Donnerstag den 11.05.
Vorspeise:
Knabberrohkost
Menü :
Vollkornspirelli mit Gemüsebolognese (Tomate, Karotte, Sellerie),
dazu Reibekäse (100% Bio) 3
Dessert
Lobetaler Bio Erdbeer Joghurt

Freitag den 12.05.
Vorspeise:
Salat Bio mit Bio-Essig-Öl-Dressing
Menü :
Bulgur Bratling mit Bio-Kartoffeln und Bio-Kräuterquark,
dazu grüne Bohnen 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 15.05.

Vorspeise:
Tomatensalat[3]
Menü :
Spätzle-Auflauf (Bio-Spätzle) mit Putenschinken und Erbsen
Dessert
Donut[1]

Dienstag den 16.05.

Vorspeise:
Salat mit Himbeerdressing & Käse Würfel
Menü :
Bio-Semmelknödel mit Möhrenragout
Dessert
Bio-Obst der Saison

Mittwoch den 17.05.

Vorspeise:
Bio-Gurkensalat mit Essig und Öl
Menü :
Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Vollkornnudeln[1, 5, 8]
Dessert
Lobetaler Bio Fruchtquark Sauerkirsche

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 22.05.
Vorspeise:
Gurkensalat Joghurtdressing Bio
Menü :
Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,Bio-Kräuterquark (100% Bio) 3
Dessert
Schokomuffin

Dienstag den 23.05.
Vorspeise:
Salat mit Honig-Vinaigrette 3
Menü :
Vegetarisch gefüllte Bio-Cannelloni (Ricotta und Spinat)
mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken 3
Dessert
Bio Schokopudding

Mittwoch den 24.05.
Vorspeise:
Bio-Salat mit Bio-Joghurtdressing
und Bio-Sonnenblumenkerne
& Käse Würfel
Menü :
Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln 3
Dessert
Bio-Obst der Saison

Donnerstag den 25.05.
Vorspeise:
Salat mit Himbeer-Vinaigrettedressing
Menü :
Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (100%Bio) 3
Dessert
Obst der Saison

Freitag den 26.05.
Vorspeise:
Krautsalat 2, 3
Menü :
Vollkornspirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)3
Dessert
Buttermilchdessert mit roten Beeren
(Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)

Mozzarella kommt von italienisch mozzarella, die Verkleinerungsform von mozza ‚Frischkäse' oder mozzare ‚trennen'.
Es ist ein italienischer Käse aus der Milch des Wasserbüffels oder des Hausrinds oder einem Gemisch beider Milcharten. Mozzarella ist keine geschützte Herkunftsbezeichnung, der Käse wird auch außerhalb Italiens hergestellt. Geschützt ist jedoch die Bezeichnung „ Mozzarella di Bufala Campana" – ein Mozzarella aus Wasserbüffel-Milch aus Kampanien (DOP).

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

Mittwoch den 31.05.

Vorspeise:
Salat mit Vinaigrettedressing 3
Menü :
Fischragout (Lachs) mit Gemüse und kleinen Bio-Kartoffeln 3, 4
Dessert
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.