

SPEISEPLAN

Juli 2021

Donnerstag den 01.07.

Vorspeise:

Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing 3

Menü 1:

Spanische Paella Bio-Reis (parboiled) (Erbsen, Paprika, Mais)
mit Lachs, dazu Zitronendip 😊

Menü 2:

Bio-Gnocchi mit Gemüsebolognese und Reibekäse

Dessert:

Mini-Amerikaner

Freitag den 02.07.

Vorspeise:

Knabberrohkost Gurke Bio

Menü 1:

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind) 😊

Menü 2:

Zwei Bio-Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Möhrenragout

Dessert:

Griechischer Joghurt mit Honig

Sommerferien



😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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.