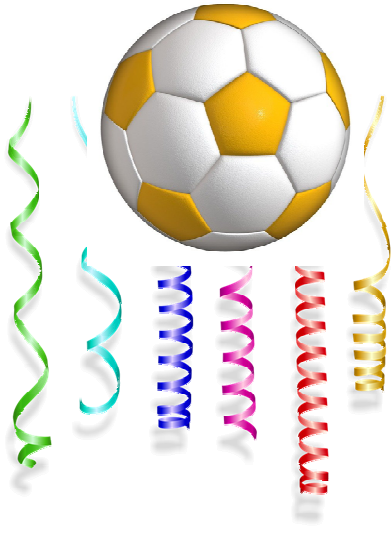


# SPEISEPLAN

Juni 2021



## Dienstag den 01.06. - Kindertag

### Vorspeise:

Gouda Würfel

### Menü 1:

Hot-Dog mit einem Putenwürstchen  
im Brötchen mit Röstzwiebeln,  
sauren Gurken, Ketchup und Senf<sup>1, 2, 3, 8, 9</sup>

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Mittwoch den 02.06.

### Vorspeise:

Knabberrohkost Bio-Gurke

### Menü 1:

Drei Fischnuggets vom Seehecht mit Remouladensauce,  
dazu gebackenen Bio-Kartoffeln<sup>3, 8, 9</sup> 😊

### Dessert:

Apfel-Streuselkuchen<sup>8</sup>

## Donnerstag den 03.06.

### Vorspeise:

Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing<sup>3</sup>

### Menü 1:

Bio-Spaghetti "Bolognese" mit Bio-Rinderhackfleisch,  
dazu Parmesan<sup>2</sup>

### Dessert:

Rote Grütze (Sauerkirschen,  
rote Johannisbeeren, Himbeeren)  
mit Vanillesauce

## Freitag den 04.06.

### Vorspeise:

Chinakohl-Mais-Salat<sup>3</sup>

### Menü 1:

Bio-Couscous mit Gemüse (Kichererbsen, Karotte, Paprika)  
und Hähnchenbruststreifen, dazu Paprikasauce<sup>1, 5</sup>

### Dessert:

Mini-Amerikaner

😊 = 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**<sup>®</sup>  
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-003-62976-B  
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an den Qualitätsstandards der DGE.



# SPEISEPLAN

## Montag den 07.06.

### Vorspeise:

Knabberrohkost Paprika

### Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter,  
dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln <sup>1,3</sup>

### Dessert:

Buttermilchdessert mit Orange und Limette

## Dienstag den 08.06.

### Vorspeise:

Salat mit Himbeer-Vinaigrettedressing

### Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Orechetti

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Mittwoch den 09.06.

### Vorspeise:

Knabberrohkost Bio-Gurke

### Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Dillsauce und Bio-Vollkornreis 😊

### Dessert:

Milchreis mit Zimt und Zucker

## Donnerstag den 10.06.

### Vorspeise:

Salat mit Mangodressing

### Menü 1:

Bio-Spaghetti Carbonara von der Pute mit Parmesan <sup>2</sup> 😊

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Freitag den 11.06.

### Vorspeise:

Bio-Karottensalat <sup>2,5</sup>

### Menü 2:

PASTA - Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce,  
dazu Reibekäse (100% Bio) 😊 

### Dessert:

Schokomuffin

😊 = 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**<sup>®</sup>  
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-003-62976-B  
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an den Qualitätsstandards der DGE.



# SPEISEPLAN

## Montag den 14.06.

### Vorspeise:

Eisbergsalat, Mais und Dressing <sup>2, 3, 5, 9</sup>

### Menü 2:

Bio-Gemüse-Tortelloni (Gemüse),  
dazu Käsesauce 😊

### Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter <sup>3</sup> 😊

## Dienstag den 15.06.

### Vorspeise:

Salat mit Frenchdressing <sup>3, 4</sup>

### Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit Ketchup,  
dazu gebackene Bio-Kartoffeln <sup>3</sup>

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Mittwoch den 16.06.

### Vorspeise:

Gouda Würfel

### Menü 1:

Hähnchengeschnetzeltes mit Zucchini-Gemüse und Bio-Langkorneis <sup>1, 5</sup> 😊

### Dessert:

Mini-Erdbeerrolle

## Donnerstag den 17.06.

### Vorspeise:

Gurken-Dill-Salat in Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup>

### Menü 1:

Spanische Tortilla mit Bio-Kartoffeln, Mais und Paprika, Kräuterquark <sup>3</sup> 😊

### Dessert:

Heidelbeerquark

## Freitag den 18.06.

### Vorspeise:

Knabberrohkost Bio-Möhre

### Menü 2:

Zwei Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln <sup>1, 2, 3, 5</sup>

### Dessert:

Obst der Saison 😊

😊 = 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**<sup>®</sup>  
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-003-62976-B  
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an den Qualitätsstandards der DGE.



# SPEISEPLAN

## Montag den 21.06.

### Vorspeise:

Knabberrohkost Kohlrabi

### Menü 1:

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen,  
dazu Bio-Reis <sup>1, 5, 8</sup> 😊

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Dienstag den 22.06.

### Vorspeise:

Salat Bio mit Bio-Essig-Öl-Dressing

### Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,  
dazu dunkle Bratensauce und Bio-Reis <sup>1, 2, 5</sup>

### Dessert:

Erdbeerjoghurt

## Mittwoch den 23.06.

### Vorspeise:

Gouda Würfel

### Menü 1:

Fleischburger (Rind) mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),  
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu gebackene Bio-Kartoffeln <sup>1, 2, 3, 9</sup>

### Dessert:

Apfel-Streuselkuchen <sup>8</sup>

## Donnerstag den 24.06.

### Vorspeise:

Knabberrohkost Bio-Gurke

### Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkaroffeln <sup>3, 9</sup> 😊

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Freitag den 25.06.

### Vorspeise:

Salat mit Mangodressing

### Menü 2:

Vegetarische Bratwurst mit Tomaten-Curry-Sauce, Bio-Kartoffelpüree <sup>1, 3, 8</sup> 😊

### Dessert:

Vanillepudding mit Schokosauce

😊 = 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**<sup>®</sup>  
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-003-62976-B  
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an den Qualitätsstandards der DGE.



# SPEISEPLAN

## Montag den 28.06.

### Vorspeise:

Gouda Würfel

### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "natur" mit Ratatouillegemüse  
(Zucchini, Aubergine, Paprika) und Bio-Vollkornspirelli 😊

### Dessert:

Obst der Saison 😊

## Dienstag den 29.06.

### Vorspeise:

Salat Bio mit Bio-Essig-Öl-Dressing

### Menü 1:

Drei Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse,  
dazu Bio-Dinkelreis<sup>1, 5</sup>

### Dessert:

Grüne Götterspeise (Waldmeister)  
mit Vanillesauce<sup>1</sup>

## Mittwoch den 30.06.

### Vorspeise:

Gurkensalat mit Joghurt<sup>2, 3, 5</sup>

### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce  
und Bio-Penne

### Dessert:

Obst der Saison 😊

😊 = 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



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-003-62976-B  
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an den Qualitätsstandards der DGE.