



SPEISEPLAN

September 2023

Montag den 04.09.

Vorspeise:

Karottensalat cremig

Menü :

Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce und Reibekäse 

Dessert:

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Dienstag den 05.09.

Vorspeise:

Chinakohl-Mais-Salat₃

Menü :

Gebackener Seelachs mit Bio-Rahmspinat und Bio-Vollkornreis

Dessert:

Bio-Obst der Saison

Mittwoch den 06.09.

Vorspeise:

Salat Mix Bio mit Joghurdressing Bio, dazu Sonnenblumenkerne Bio

Menü :

Ratatouille (Zucchini, Auberginen, Paprika und Tomatensauce)
mit Bio-Schupfnudeln und Bio-Reibekäse_{2, 3, 5}

Dessert:

Lobetaler BioPfirsich-Maracuja-Joghurt



Donnerstag den 07.09.

Vorspeise:

Salat mit Himbeerdressing & Gouda Würfel

Menü :

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli),
dazu Kräutersauce und Bio-Reis₃

Dessert:

Bio-Obst der Saison

Freitag den 08.09.

Vorspeise:

Knabberrohkost

Menü :

Penne mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)₃ 

Dessert:

Milchreis mit Kirschgrütze

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

Montag den 11.09.

Vorspeise:

Knabberrohkost & Gouda Würfel

Menü :

Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Linsen, dazu Reis (100% Bio) ³ 

Dessert:

Bio Schokopudding

Dienstag den 12.09.

Vorspeise:

Salat mit Mangodressing ³, dazu Sonnenblumenkerne Bio

Menü :

Bio-Rigatonelli in Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen,
dazu Bio-Reibekäse

Dessert:

Bio-Obst der Saison



Mittwoch den 13.09.

Vorspeise:

Krautsalat ^{2, 3}

Menü :

Hähnchengulasch mit Bio-Reis ⁴

Dessert:

Vanillequark

Donnerstag den 14.09.

Vorspeise:

Gurkensalat Essig-Öl-Dressing ³

Menü :

Rinderhackbällchen mit Tomatensauce und Bio-Reibekäse, dazu Bio-Gnocchi

Dessert:

Bio-Obst der Saison

Freitag den 15.09.

Vorspeise:

Salat mit Honig-Vinaigrette ³

Menü :

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce und Bio-Reibekäse ⁴

Dessert:

Marmorkuchen ⁸

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 18.09.

Vorspeise:

Knabberrohkost

Menü :

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Vollkornreis (100% Bio) 

Dessert:

Lobetaler Bio Fruchtquark Sauerkirsche

Dienstag den 19.09.

Vorspeise:

Rote Bete Salat & Gouda Würfel

Menü :

Hacksteak (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse,
dazu kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Dessert:

Bio-Obst der Saison



Mittwoch den 20.09.

Vorspeise:

Gurkensalat Joghurtdressing Bio

Menü :

Eier mit Senfsauce und Bio-Kartoffelpüree ^{2, 3, 5}

Dessert:


Bio Erdbeerjoghurt

Donnerstag den 21.09.

Vorspeise:

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

Menü :

Vegetarische Tortellini gefüllt mit Ricotta
mit Bechamelsauce und Käse überbacken (100%Bio) 

Dessert:

Bio-Obst der Saison

Freitag den 22.09.

Vorspeise:

Tomaten-Gurken-Salat³

Menü :

Gebackenes Seeachsfilet mit Dillsauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln³

Dessert:

Donut¹

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 25.09.

Vorspeise:

Cole Slaw³

Menü :

Milchschnitzel mit Cocktailsauce und gebackenen Bio-Kartoffeln^{1,3}

Dessert:

Apfel-Streuselkuchen⁸

Dienstag den 26.09.

Vorspeise:

Salat Mix Bio mit Joghurdressing Bio

Menü :

Linseneintopf mit Puten-Wienerwürstchen (100% Bio)^{2,3,8} 

Dessert:

Lobetaler Bio Quark Mango Vanille

Mittwoch den 27.09.

Vorspeise:

Knabberrohkost

Menü :

Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Käsesauce,

Dessert:

Bio-Obst der Saison

Donnerstag den 28.09.

Vorspeise:

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

Menü :

Überbackener Lachs-Kartoffelaufbau mit Bio-Kartoffeln³

Dessert

Bananenquark mit Schokosplitter³

Freitag den 29.09.

Vorspeise:

Karotten-Apfelsalat³ & Gouda Würfel

Menü :

Rindergulasch mit grünen Bohnen und Bio-Vollkornnudeln^{1,5,8}

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.