

SPEISEPLAN

Dessert Oktober 2019

Dienstag den 01.10.

Donut ¹

Mittwoch den 02.10.

Obst der Saison 😊

Freitag den 04.10.

Erdbeerjoghurt

Montag den 07.10.

Obst der Saison 😊

Dienstag den 08.10.

Mini-Amerikaner

Mittwoch den 09.10.

Vanillejoghurt

Donnerstag den 10.10.

Obst der Saison 😊

Freitag den 11.10.

Buttermilchdessert mit Orange und Limette

😊 = 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 by Optimah! |
Forum Esswirtschaft UG (haftungsbeschränkt)
Groß-Berliner Damm 82A | 12487 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 14.10.

Butter-Zucker-Kuchen

Dienstag den 15.10.

Obst der Saison 😊

Mittwoch den 16.10.

Kirschjoghurt

Donnerstag den 17.10.

Bananenquark mit Schokosplitter³ 😊

Freitag den 18.10.

Obst der Saison 😊

Montag den 21.10.

Obst der Saison 😊

Dienstag den 22.10.

Vanillepudding mit Schokosauce

Mittwoch den 23.10.

Kirsch-Streusel-Kuchen^{3, 8}

Donnerstag den 24.10.

Obst der Saison 😊

Freitag den 25.10.

😊 = 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 by Optimah! |
Forum Esswirtschaft UG (haftungsbeschränkt)
Groß-Berliner Damm 82A | 12487 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

Birnenquark

Montag den 28.10.

Mini-Erdbeerrolle

Dienstag den 29.10.

Obst der Saison 😊

Mittwoch den 30.10.

Mandarinenquark

Donnerstag den 31.10.

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 by Optimah! |
Forum Esswirtschaft UG (haftungsbeschränkt)
Groß-Berliner Damm 82A | 12487 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.