

SPEISEPLAN

Februar 2023

Mittwoch den 01.02.

Menü 1:

Zartes Kalbsgulasch mit Bio-Kartoffelknödel^{1, 5}

ALLES BIO Menü 2:

Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Erbsen (100% Bio)

Donnerstag den 02.02.

Menü 1:

Sojaschnitzel mit Paprikasauce,
dazu Bio-Reis und Salat mit Honig-Vinaigrette^{1, 3, 5}

Menü 2:

Veganer Backfisch mit Dillsauce und gebackenen Bio-Kartoffeln³

Freitag den 03.02.

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelaufbau mit Bio-Kartoffeln und Knabberrohkost³

Menü 2:

Mediterrane Spinatstange mit Bio-Sauerrahmdip,
dazu Bio-Linsengemüse^{3, 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 06.02.



Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Bio-Penne, dazu Fingermöhren 1,5

ALLES BIO - Menü 2:

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Saurer Sahne, dazu Reis (100% Bio)

Dienstag den 07.02.

ALLES BIO - Menü 1:

Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie)
mit Weizenbaguette (100% Bio) 3

ALLES BIO - Menü 2:

Möhrencremesuppe &
Kaiserschmarrn mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio) 3

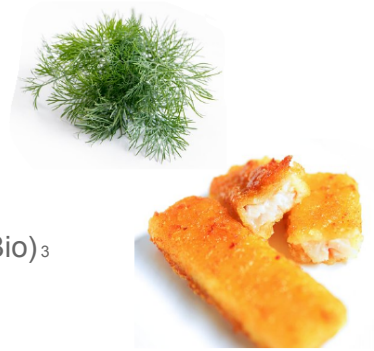
Mittwoch den 08.02.

Menü 1:

Fischstäbchen mit Dillsauce,
dazu Bio-Vollkornreis und Knabberrohkost

ALLES BIO - Menü 2:

Vegetarische Sonnenblumenkernsauce,
dazu Vollkorn-Pasta und Salat mit Joghurtdressing (100% Bio) 3



Donnerstag den 09.02.

Menü 1:

Bio-Gemüsetortelloni, dazu Tomatensauce, Bio-Reibekäse und Salat mit Honig-Vinaigrette 3

Menü 2:

Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben),
dazu Bio-Salzkartoffeln 3

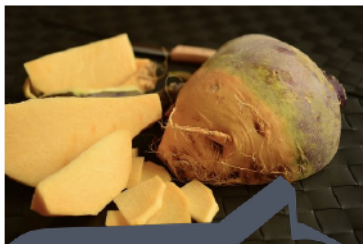
Freitag den 10.02.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit grünen Bohnen
und Geflügeljus, dazu kleine Bio-Kartoffeln 1, 3, 4, 5

ALLES BIO - Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio)



Die **STECKRÜBE** ist eine Unterart des Rapses. Sie ist zu unterscheiden von der Speiserübe und ist im 17. Jahrhundert aus Skandinavien nach Deutschland gekommen daher auch die veraltete Bezeichnung „Schwedische Rübe“.

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 13.02.

ALLES BIO - Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu kleine Kartoffeln (100% Bio) 3

Menü 2:

Bio-Rigatonelli mit Basilikumpestosauce,
dazu Bio-Reibekäse und Chinakohl-Mais-Salat 3



Dienstag den 14.02.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Kohlrabi-Rahmgemüse, dazu Bio-Vollkornreis 3

ALLES BIO - Menü 2:

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

Mittwoch den 15.02.

Menü 1:

Bio-Brokkolisuppe &
Bio-Grießbrei mit Roter Grütze, dazu Zimt und Zucker

Menü 2:

Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce),
dazu kleine Bio-Kartoffeln 3

Donnerstag den 16.02.

ALLES BIO - Menü 1:

Spirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Salat in Joghurt-Dressing (100% Bio) 3

Menü 2:

Gemüselinsensbolognese mit Bio-Kartoffeln 3



Freitag den 17.02.

Menü 1:

Gulaschsuppe (Rind) mit Paprika und Kartoffeln,
dazu Bio-Weizenbaguette

Menü 2:

Bio-Schupfnudeln mit Wirsing und Möhrens



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 20.02.

ALLES BIO - Menü 1:

Bolognese (mit Rinderhack) Rigatonelli und Reibekäse,
dazu Gurkensalat (100% Bio)³

ALLES BIO - Menü 2:

Spätzle Auflauf mit Spinat (100% Bio)

Dienstag den 21.02.

Menü 1:

Pochiertes Seelachsfilet mit Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln³

Menü 2:

Überbackener Vegetarischer Auflauf mit Bio-Maultaschen und Tomatensauce, dazu
Knabberrohkost

Mittwoch den 22.02.

ALLES BIO - Menü 1:

Vollkornnudeln mit Gemüseglasch (Karotten, Brokkoli,
Blumenkohl), dazu geriebener Käse (100 % Bio)

ALLES BIO - Menü 2:

Blumenkohlcremesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot (100% Bio)



Donnerstag den 23.02.

Menü 1:

Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce,
dazu Rotkraut und Bio-Kartoffelpüree^{1, 3, 5}

Menü 2:

Falafel mit Schnittlauchsauce,
dazu Bio-Kartoffelpüree³

Freitag den 24.02.

Menü 1:

Eier mit Bio-Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln³

Menü 2:

Paprika gefüllt mit Gemüse dazu Tomatensauce und Bio-Reis



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 27.02.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce,
dazu Bio-Vollkornnudeln und cremiger Karottensalat

ALLES BIO - Menü 2:

Vollkorn-Nudelauflauf mit Tomatensauce
und Gemüse (Karotten, Paprika, Sellerie) (100% Bio)³



Dienstag den 28.02.

ALLES BIO - Menü 1:

Käse-Lauchsuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Möhrengemüse, dazu Bio-Reis ^{1, 5}

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.