

SPEISEPLAN

Montag den 01.02.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Bio-Vollkornreis ^{1, 5, 8} 😊

Menü 2:

Zwei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung,
dazu Möhrenragout

Dienstag den 02.02.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Djuvecreis (Erbsen, Karotten, Paprika),
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3}

Menü 2:

Bunter Nudelauflauf mit Tomatensauce
und Gemüse (100% Bio) ³ 😊

Mittwoch den 03.02.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit dunkler Sauce und Kohlrabigemüse,
dazu Bio-Kartoffelpüree ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Milchreis mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio)



Donnerstag den 04.02.

Menü 1:

Spanische Paella (Reispfanne mit Mais, Paprika und Erbsen)
mit Lachs, dazu Zitronendip 😊

Menü 2:

Bunte Bio-Spirelli mit Gemüsebolognese,
dazu Salat mit Himbeerdressing

Freitag den 05.02.

Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing ^{1, 3, 5} 😊

Menü 2:

Zwei Spinatschnitzel mit Tomatensauce und Eierknöpfle

😊 = 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 Optimahl |
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 08.02.

Menü 1:

Drei Hackbällchen (Geflügel) mit Rahmsauce und Maisgemüse,
dazu Weizen-Ebly ^{1, 5}

Menü 2:

Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus ³

Dienstag den 09.02.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Parmesan und Gurkensalat ^{2, 3}

Menü 2:

Bio-Brokkolicremesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot 😊

Mittwoch den 10.02.

Menü 1:

Hokifischfilet natur mit Dillsauce,
dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurken 😊

Menü 2:

Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie)
dazu Paprikasauce und Salat mit Mangodressing ^{1, 5}

Donnerstag den 11.02.

Menü 1:

Überbackener Nudelaufauf mit Putenschinken
und Brokkoli in Bechamelsauce,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ³

Menü 2:

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

Freitag den 12.02.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken,
dazu Currysauce und Bio-Basmatireis 😊

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce,
dazu Zimt und Zucker

😊 = 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 Optimahl |
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.