



SPEISEPLAN

Montag den 12.04.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Paprika-Tomatensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln₃

Menü 2:

Bio-Gemüsecurry (Kichererbsen, Karotten, Paprika) in Kokossauce
mit Bio-Langkornreis₃ 😊

Dienstag den 13.04.

Menü 1:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Carbonara (Pute), dazu Parmesan
und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing_{2,3} 😊

Menü 2:

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Brokkoli) &
Apple Crumble mit Vanillesauce

Mittwoch den 14.04.

Menü 1:

Fleischburger (Rind) mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gurken und BURGERSAUCE, dazu gebackene Bio-Kartoffel_{1,2,3,5,9}

Menü 2:

Möhrencremesuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio)₃ 😊 

Donnerstag den 15.04.

Menü 1:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Langkornreis und Asia Gurkensalat
(Gurke, Paprika, Koriander) in Essig-Öl-Dressing_{1,2,3,4} 😊

Menü 2:

Nudelaufwurf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika, Mais)
und Bärlauchpestosauce

Freitag den 16.04.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse,
dazu Bio-Penne_{1,5}

Menü 2:

Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Feta, dazu Salat mit Mangodressing 😊

😊 = 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 19.04.

Menü 1:

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Reis und Möhrengemüse

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika, dazu Kräuterquark 😊

Dienstag den 20.04.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei (Karotten-Erbсен-Spargel-Gemüse), dazu Weizen-Ebly 1, 5, 8 😊

Menü 2:

Überbackener vegetarischer Maultaschenaufauf mit Tomatensauce, dazu Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing 3

Mittwoch den 21.04.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt, dazu dunkle Bratensauce, Bio-Penne und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing 1, 2, 3, 5, 8

Menü 2:

Zwei Gemüseknödel (Porree, Karotten, Sellerie) mit Kräutersauce, dazu Salat mit Himbeerdressing 3 😊

Donnerstag den 22.04.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersauce, dazu Kartoffel-Erbsenpüree und Knabbergurken 3 😊

Menü 2:

Spaghetti mit Tomatensauce dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)



Freitag den 23.04.

Menü 1:

Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi) mit Putenklößchen, dazu eine Scheibe Vollkornbrot 😊

Menü 2:

Sesam-Karotten-Stick mit Currydip, dazu Bio-Gemüse-Couscous und Salat mit Mangodressing 3

😊 = 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 26.04.

Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambussprossen, dazu asiatische Bio-Nudeln ^{1, 2, 3, 8}

Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine) und Bio-Vollkornreis ¹ 😊

Dienstag den 27.04.

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika) mit Crème Fraîche und Bio-Weizenbaguette

Menü 2:

Gemüsesuppe (Karotte, Sellerie, Brokkoli) & Bio-Milchreis mit Bio-roter-Grütze (Bio-Kirschen, Bio-Johannisbeeren, Bio-Erdbeeren)

Mittwoch den 28.04.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons, dazu Bio-Reis 😊

Menü 2:

Frühlingshafte Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini), dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Donnerstag den 29.04.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce, dazu gebackene Bio-Kartoffel und Gurkensalat in Joghurtdressing ^{3, 5} 😊

Menü 2:

Vegetarische Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Karotten, Sellerie), dazu Basilikumpestosauce und Salat mit Balsamicodressing ^{1, 2, 3}

Freitag den 30.04.

Menü 1:

Bio-Spirelli mit Bio-Hühnerfleischklößchen in Käsesauce, dazu Salat mit Himbeerdressing

Menü 2:

Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und zwei gekochten Eiern ³ 😊

😊 = 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.