

SPEISEPLAN

Speiseplan April 2020

Montag den 30.03.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce,
dazu Maisgemüse und Weizen-Ebly^{1,5} 😊

Menü 2:

Drei Gemüsereibekuchen (Kartoffeln, Zucchini, Möhren),
dazu Kräuterquark und Knabbermöhren

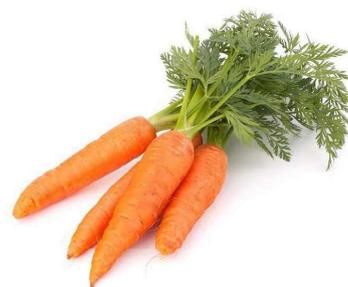
Dienstag den 31.03.

Menü 1:

Italienisches Hühnerragout in Tomatensauce mit Zucchini,
dazu Bio-Reis

Menü 2:

Vollkornspaghetti mit Spinatsauce,
dazu geriebener Käse (100% Bio) 



Mittwoch den 01.04.

Menü 1:

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Coleslaw^{3,5}

Menü 2:

Gemüsepfanne (Zucchini, Karotte, Paprika) mit Kichererbsen,
dazu Bio-Bulgur und Paprikadip³ 😊

Donnerstag den 02.04.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken⁹ 😊

Menü 2:

Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Tomate, Karotte, Zucchini, Soja)
mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken

Freitag den 03.04.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Rind) mit Tomatensauce,
dazu Bio-Reis und Salat mit Frenchdressing

Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffel-Pastinaken-Püree mit
Möhren-Rahmgemüse^{3,5} 😊



😊 = 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 06.04.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Möhrengemüse und Bio-Reis 😊

Menü 2:

Bunte Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse (100% Bio)



Dienstag den 07.04.

Menü 1:

Eine Bratwurst (Schwein) mit Ketchup,
dazu Salzkartoffeln und cremiger Karottensalat 2, 8

Alternative zum Schweinefleisch:

Eine Rindswurst mit Ketchup,
dazu Salzkartoffeln und cremiger Karottensalat 2

Menü 2:

Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus 3 😊

Mittwoch den 08.04.

Menü 1:

Bio-Penne mit Bolognesesauce (Geflügel),
dazu Knabbergurken

Menü 2:

Zwei Spinatschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Vollkornreis,
dazu Salat mit Joghurtdressing 1, 5 😊

Schon gewusst:

Apfelmus, Apfelbrei oder Apfelkompott ist ein Mus aus Äpfeln. Zur Herstellung von Apfelmus werden die Äpfel erst vom Kerngehäuse getrennt, evtl. geschält, in kleine Stücke zerschnitten und aufgekocht.

"Gründonnerstag" den 09.04.

Menü 1:

Grüne Tagliatelle mit Lachs-Dill-Sahnesauce

Menü 2:

Frankfurter Grüne Soße mit Salzkartoffeln und zwei gekochten Eiern



😊 = 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

Dienstag den 14.04.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse,
dazu Bio-Farfalle ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Bio-Milchreis mit roter Grütze
(Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren), dazu Zimt und Zucker

Mittwoch den 15.04.

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce,
dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9}

Menü 2:

Möhrencremesuppe mit Reis, dazu Vollkornbaguette (100% Bio) ³ 😊

Donnerstag den 16.04.

Menü 1:

Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet
auf Tomatensugo, dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken ^{2, 3} 😊

Menü 2:

Vegetarische Spinat-Ricotta-Bällchen in Schnittlauchsauce,
dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing

Freitag den 17.04.

Menü 1:

Bio-Rigatonelli mit Carbonarasauce von der Pute,
dazu Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing ³ 😊

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 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 20.04.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet natur mit Zitronenrahmsauce,
dazu Bio-Basmatireis und Knabbermöhren 😊

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika,
dazu Kräuterquark

Dienstag den 21.04.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei
(Karotten-Erbsen-Spargel-Gemüse), dazu Kartoffelpüree 1, 5, 8 😊

Menü 2:

Zwei Gemüseknödel (Porree, Karotten, Sellerie) mit Käsesauce,
dazu Salat mit Himbeerdressing

Mittwoch den 22.04.

Menü 1:

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

Menü 2:

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



Donnerstag den 23.04.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Cocktailsauce,
dazu Salzkartoffeln und Bio-Knabbermöhren

Menü 2:

Spaghetti mit Tomatensauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)



Freitag den 24.04.

Menü 1:

Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi)
mit Putenklößchen, dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

Menü 2:

Grünkernbraten mit Kräutersauce, Bio-Reis, Salat

😊 = 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 27.04.

Menü 1:

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

Menü 2:

Ein Sojaschnitzel mit
Ratatouillegemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika), dazu Bio-Reis ^{2, 3, 5}

Dienstag den 28.04.

Menü 1:

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

Menü 2:

Vegetarische Tortelloni mit
Gemüsefüllung (Spinat, Karotten, Sellerie),
dazu Basilikumpestosauce und Salat mit Himbeerdressing ³



Mittwoch den 29.04.

Menü 1:

Drei Fischnuggets vom Seehecht mit Remouladensauce,
dazu Kartoffelecken und Gurkensalat in Joghurdressing ^{2, 3, 5, 8, 9} 😊

Menü 2:

Käse-Makkaroni, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)



Donnerstag den 30.04.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gnocchi mit Tomatensauce,
dazu Salat mit Frenchdressing 😊

😊 = 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 Optimal |
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.