

# SPEISEPLAN

August 2020

## Montag den 03.08.

### Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-**Vollkornspirelli**,  
dazu Knabbergurken <sup>1, 5</sup> 😊

### Menü 2:

Gnocchi mit Bio-Spinatsauce, dazu Reibekäse



## Dienstag den 04.08.

### Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit dunkler Sauce,  
dazu Blumenkohl und kleine Bio-Kartoffeln <sup>1, 3, 5</sup>

### Menü 2:

Vegetarische Tortelloni mit Gemüsefüllung,  
dazu Paprikasauce und Salat mit Joghurtdressing <sup>1, 5</sup> 😊

## Mittwoch den 05.08.

### Menü 1:

Bio-Penne mit Lachs-Dill-Sahnesauce,  
dazu Salat mit Frenchdressing 😊

### Menü 2:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)  
mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Basmatireis <sup>1, 2, 3</sup>

## Donnerstag den 06.08.

### Menü 1:

Überbackener Nudelaufauf (Bio-Spirelli) mit Putenschinken  
und Brokkoli in Bechamelsauce,  
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3</sup>

### Menü 2:

Blumenkohlcremesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) 😊 

## Freitag den 07.08.

### Menü 1:

Hähnchengeschnetzeltes mit Bio-Spaghetti,  
dazu Salat mit Himbeerdressing <sup>1, 5</sup> 😊

### Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel, dazu Tomatensauce und Bio-Dinkelreis,  
dazu Knabbermöhren <sup>1</sup>

😊 = 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 10.08.

### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce,  
dazu Bio-Pasta und Knabbermöhren 1, 5 😊

### Menü 2:

Gemüseglasch mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio) 3



## Dienstag den 11.08.

### Menü 1:

Drei Cevapcici (Geflügel) mit mildem Tomaten-Ajvar,  
dazu Djuvec-Bio-Reis (Erbsen, Karotten, Paprika)  
und Salat mit Frenchdressing

### Menü 2:

Eier-Omelette mit Bio-Salzkartoffeln und  
Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce) 3 😊

## Mittwoch den 12.08.

### Menü 1:

Fischburger zum selbst Zusammenbauen  
mit gebackenen Fischnuggets, Tomaten, Salat, Gurken  
und BURGERSAUCE, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 8, 9 😊

### Menü 2:

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



## Donnerstag den 13.08.

### Menü 1:

Asiatische Gemüsepfanne mit Hähnchenstreifen,  
dazu Bio-Basmatireis 1, 2, 3

### Menü 2:

Drei Falaffel auf Gemüse, dazu Bio-CousCous mit Joghurt-Minz-Dip 😊

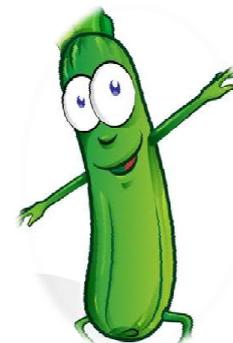
## Freitag den 14.08.

### Menü 1:

Würstchenragout (Pute) in Tomatensauce,  
dazu Bio-Vollkornspirelli und **Knabbergurken** 2, 3, 8 😊

### Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,  
dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing 1, 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 17.08.

### Menü 1:

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Vollkornreis <sup>1, 5, 8</sup> 😊

### Menü 2:

Zwei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Rahmspinat

## Dienstag den 18.08.

### Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbermöhren <sup>1, 3, 5</sup>

### Menü 2:

Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Mozzarella überbacken <sup>3</sup> 😊

## Mittwoch den 19.08.

### Menü 1:

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

### Menü 2:

Tomatencremesuppe & Kirschmichel mit Vanillesauce <sup>2, 3</sup>

## Donnerstag den 20.08.

### Menü 1:

Pochiertes Seelachsfilet auf Tomatensauce  
mit Bio-Salzkartoffeln, dazu Salat <sup>3</sup> 😊

### Menü 2:

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

## Freitag den 21.08.

### Menü 1:

Vier Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce,  
dazu Bio-Möhrengemüse und kleine Bio-Kartoffeln <sup>1, 3, 5</sup>

### Menü 2:

Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi) mit  
Grießklößchen, dazu Bio-Weizenbaguette 😊

Bulgur: Aufgrund der schonenden Herstellungsweise und der Verarbeitung des ganzen Korns ist Bulgur gesund und nährstoffreich zugleich. Bulgur enthält: neben dem Energielieferant Kohlenhydrate auch Magnesium, Eisen uvm.

😊 = 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 24.08.

### Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Salzkartoffeln,  
dazu Knabbergurken <sup>1, 3, 5, 8</sup>

### Menü 2:

Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Möhrenbolognese  
(Soja, Tomaten, Karotten) und Parmesan <sup>2</sup> 😊

## Dienstag den 25.08.

### Menü 1:

Hokifilet "Müllerin Art" (in Mehl und Milch gewendet)  
mit Kräutersauce und Bio-Reis, dazu Salat mit Himbeerdressing <sup>3</sup> 😊

### Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Knabbermöhren

## Mittwoch den 26.08.

### Menü 1:

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken,  
dazu Paprika-Mais-Salat in Essig-Öl-Dressing <sup>3, 5</sup>

### Menü 2:

Tomatencrèmesuppe mit Reiseinlage und Weizenbaguette  
(100% Bio) 😊 

## Donnerstag den 27.08.

### Menü 1:

Zwei Eier mit Senfsauce, dazu Bio-Salzkartoffeln <sup>1, 2, 3, 5</sup>

### Menü 2:

Penne mit Brokkoli-Sahne-Sauce, Reibekäse,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊 



## Freitag den 28.08.

### Menü 1:

Zwei Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind)  
mit Tzatziki und Kritharaki (griechische Nudeln),  
dazu Salat mit Mangodressing

### Menü 2:

Kartoffelpüree  
mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (100% Bio) <sup>3</sup> 😊

😊 = 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 31.08.

### Menü 1:

Frikadelle vom Schwein mit Rahmsauce,  
dazu Maisgemüse und kleine Bio-Kartoffeln <sup>1, 3, 5</sup>

### Alternative zum Schweinefleisch:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce,  
dazu Maisgemüse und kleine Bio-Kartoffeln <sup>1, 3, 5</sup>

### Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce  
und Knabbermöhren <sup>3</sup> 😊

## Dienstag den 01.09.

### Menü 1:

Kalbsrahmragout mit bunten Bio-Spirelli,  
dazu Salat mit Joghurtdressing

### Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter,  
dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln <sup>1, 3</sup> 😊

## Mittwoch den 02.09.

### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus,  
dazu Bio-**Blumenkohl** und Weizen-Ebly <sup>1, 5</sup> 😊

### Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,  
veganem Bratling, Tomaten, Salat,  
Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup>

## Donnerstag den 03.09.

### Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Erbsen und Spätzle <sup>1, 5</sup>

### Menü 2:

Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse  
und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) <sup>3</sup> 😊 

## Freitag den 04.09.

### Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken <sup>3, 9</sup> 😊

### Menü 2:

Grünkernbraten mit Kräutersauce, dazu Bio-Reis  
und Salat mit Himbeerdressing <sup>3</sup>

😊 = 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.