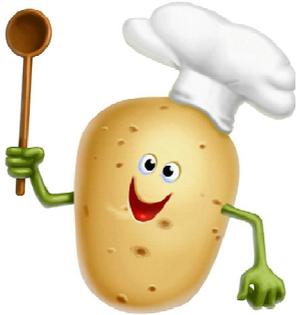


SPEISEPLAN

Februar 2022



Dienstag den 01.02.

Menü 1:

Bratwurst (Geflügel) mit Bio-Kartoffelpüree und Bio-Möhrenrahmgemüse³

Menü 2:

Bratwurst (Veggie) mit Bio-Kartoffelpüree und Bio-Möhrenrahmgemüse³



Mittwoch den 02.02.

Menü 1:

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

Menü 2:

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



Donnerstag den 03.02.

Menü 1:

Überbackener Gnocchiaufauf mit Pute und Brokkoli in Bechamelsauce, dazu Salat mit Joghurtdressing (100% Bio)

Menü 2:

Überbackener Gnocchiaufauf mit Brokkoli in Bechamelsauce, dazu Salat mit Joghurtdressing (100% Bio)



Freitag den 04.02.

Menü 1:

Spanische Paella (Reispfanne mit Mais, Paprika und Erbsen) mit Bio-Reis, dazu Bio-Zitronendip 😊

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Bio-Joghurtdressing^{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 Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt | 11 mit Milcheiweiß |
| 6 geschwärzt | |



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 07.02.

Menü 1:

PASTA - Spaghetti mit Bolognese (Rind),
dazu Reibekäse und dazu Knabbermöhre (100% Bio)³ 😊

Menü 2:

Gemüsetaler (Karotte, Sellerie, Porree)
mit einem Kräuterdip und Bio-Salzkartoffeln,
dazu Bio-Knabbermöhre^{3, 8}



Dienstag den 08.02.

Menü 1:

Gemüse Eintopf (Paprika, Lauch, Karotten, Weiße Bohnen)
mit Geflügewiener dazu Bio Weizenbaguette^{2, 3, 8}

Menü 2:

Bio-Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce,
dazu Zimt und Zucker³



Mittwoch den 09.02.

Menü 1:

Hokifilet in Cornflakesmantel mit Dillsauce,
dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurken 😊

Menü 2:

PASTA - Bio-Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie)
dazu Paprikasauce und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing³

Donnerstag den 10.02.

Menü 1:

Vegetarische Sonnenblumen-Haschee,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurdressing^{1, 3, 5}

Menü 2:

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



Freitag den 11.02.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce,
dazu Wirsinggemüse und kleine Bio-Kartoffeln^{1, 3, 5}

Menü 2:

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



😊 = 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



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 14.02.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Vollkornreis (100% Bio) 

Menü 2:

PASTA - Bio-Rigatonelli mit Basilikumpestosauce,
dazu Knabbermöhre 

Dienstag den 15.02.

Menü 1:

PASTA – Überbackener Vegetarischer Bio-Maultaschenaufwurf
mit Tomatensauce

Menü 2:

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



Mittwoch den 16.02.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Bio-Rahmspinat,
dazu kleine Bio-Kartoffeln 

Menü 2:

PASTA - Bio-Vollkornspirell mit Bio-Käsesauce
und Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing 

Donnerstag den 17.02.

Menü 1:

Sojaschnitzel mit Gemüse-Bulgur (Kichererbsen, Paprika,
Karotten), dazu Joghurt-Minz-Dip und Salat mit Himbeerdressing 

Menü 2:

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage
und Weizenbaguette (100% Bio) 



Freitag den 18.02.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Bio-Schupfnudeln

Menü 2:

Bio-Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren,
dazu Salat mit Bio-Joghurtdressing 

 = 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[®]
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 21.02.

Menü 1:

Hähnchengeschnetzeltes mit Pilzen,
dazu Bio-Kartoffelknödel und Knabbermöhre 1, 5

Menü 2:

Kartoffelknödel mit Gemüseulasch (Karotten, Brokkoli,
Blumenkohl), dazu Saure Sahne (100 % Bio) 😊



Dienstag den 22.02.

Menü 1:

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind),
dazu Weizenbaguette (100% Bio) 😊 BIOLOGISCH

Menü 2:

Gemüsesuppe (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte)
Milchreis mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio) 3



Mittwoch den 23.02.

Menü 1:

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

Menü 2:

Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffelpüree 2, 3, 5



Donnerstag den 24.02.

Menü 1:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung und Kräuterdip,
dazu Gemüsereis 1

Menü 2:

Süßkartoffel-Spinat-Auflauf mit Käse überbacken,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 😊 BIOLOGISCH



Freitag den 25.02.

Menü 1:

Rindergulasch mit Bio-Spätzle, dazu Blattsalat und Bio-Joghurtdressing 1, 5, 8

Menü 2:

Asiatische Gemüsepfanne (Chinakohl, Karotten, Paprika) mit Bio-Reis, dazu Blattsalat und Bio-Joghurtdressing 1, 2, 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 |



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 28.02.

Menü 1:

PASTA - Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind),
dazu Knabbergurken (100% Bio) 

Menü 2:

Falaffel mit Bio-Gemüse-Couscous
(Zucchini, Paprika, Karotte), dazu Paprikadip 



 = 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[®]
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.