Februar 2024

Donnerstag den 01.02.

Menü 1:
Geflügelgyros mit Bio-Tzaziki und Bio-Reis,
dazu Djuvec Gemüse (Erbsen, Karotten, Paprika)
und Krautsalat in Essig-Öl-Dressing 2, 3

Menü 2:
Bio-Raviolini (Käsefüllung) mit Bio-Kürbissahnesauce,
dazu Salat mit Himbeerdressing 3

Freitag den 02.02.

Menü 1:
Bolognese (mit Bio-Rinderhack) mit Bio-Spirelli und Bio-Reibekäse 3

Menü 2:
Senfsauce mit zwei gekochten Eiern, dazu kleine Bio-Kartoffeln 2, 3, 5

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
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 05.02.
Menü 1:
Putengeschnetzeltes mit Pilzen,
dazu Bio-Semmelknödel und Knabberrohkost 1, 4, 5
Menü 2:
Kartoffel-Auflauf (Bio-Kartoffeln) mit Linsenbolognese 3

Dienstag den 06.02.
Menü 1:
Fischstäbchen, Tomaten-Sauce, Bio-Ebly
Menü 2:
Spinat-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Reis,
dazu Salat mit Bio-Joghurtdressing 3

Mittwoch den 07.02.
Menü 1:
Bio-Spätzle mit Champignonrahm
ALLES BIO - Menü 2:
Gnocchi mit Zucchinisahnesauce, dazu geriebener Käse (100% Bio) 3

Donnerstag den 08.02.
ALLES BIO - Menü 1:
Vegetarische Sonnenblumenkernsauce mit Spirelli und Reibekäse,
dazu Salat mit Joghurtdressing (100% Bio) 3
ALLES BIO - Menü 2:
Möhrencremesuppe &
Kaiserschmarrn mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio) 3

Freitag den 09.02.
Menü 1:
Hähnchengulasch in Rahmsauce mit Bio-Vollkornreis 1, 5
Menü 2:
Vegetarisches Gulasch (Soja) mit Bio-Vollkornnudeln,
dazu Bio-Reibekäse und Apfel-Karottensalat 1, 3, 5

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
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 12.02.
Menü 1:
Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln 3
Menü 2:
Gemüseeintopf (Paprika, Lauch, Karotten, Weiße Bohnen),
dazu Bio-Weizenbaguette und Bio-Knabberrohkost

Dienstag den 13.02.
ALLES BIO - Menü 1:
Penne mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Knabberrohkost (100% Bio) 3
ALLES BIO - Menü 2:
Süsskartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Käse überbacken (100 % Bio)

Mittwoch den 14.02.
ALLES BIO - Menü 1:
Linseneintopf mit Puten-Wiener und Vollkornbrot (100% Bio) 2, 3, 8
ALLES BIO - Menü 2:
Buntes Kaisergemüse mit Currysauce,
dazu Vollkornreis (100% Bio)

Donnerstag den 15.02.
Menü 1:
Spanische Paella (Bio-Reis mit Erbsen, Paprika, Mais) mit Lachs,
dazu Bio-Zitronendip und Salat mit Bio-Joghurtdressing
ALLES BIO - Menü 2:
Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (100%Bio) 3

Freitag den 16.02.
Menü 1:
Hähnchen natur mit Rahmwirsinggemüse und kleine Bio-Kartoffeln 3
ALLES BIO - Menü 2:
Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Linsen, dazu Reis (100% Bio) 3

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
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 19.02.
Menü 1:
Fischfrikadelle mit Bio-Remouladensauce,
dazu gebackene Bio-Kartoffeln und Gurkensalat 3, 9
Menü 2:
Gemüsetaler mit Ketchup und gebackene Bio-Kartoffeln 3, 8

Dienstag den 20.02.
ALLES BIO - Menü 1:
Gemüse-Tortelloni (Tomate, Karotte, Sellerie) mit Käsesauce (100 % Bio)
ALLES BIO - Menü 2:
Linsen-Hirse-Bällchen mit Kräuterrahmsauce, dazu Reis (100% Bio)

Mittwoch den 21.02.
Menü 1:
Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce,
dazu Rotkraut und Bio-Kartoffeln 1, 3, 5
Menü 2:
Orientalisches Marktgemüse mit Bio-Kichererbsen und Bio-Bulgur, dazu Bio-Schnittlauchdip

Donnerstag den 22.02.
ALLES BIO - Menü 1:
Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Lauch) &
Zwei Reibekuchen mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100 % Bio) 3
Menü 2:
Gemüselinsenbolognese mit Bio-Kartoffeln 3

Freitag den 23.02.
ALLES BIO - Menü 1:
Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Vollkornreis (100% Bio)
ALLES BIO - Menü 2:
Vollkorn-Nudelauflauf mit Tomatensauce
und Gemüse (Karotten, Paprika, Sellerie) (100% Bio) 3

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
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 26.02.
Menü 1:
Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce und Bio-Reibekäse 4
ALLES BIO - Menü 2:
Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit Vollkornreis und Reibekäse (100% Bio)

Dienstag den 27.02.
Menü 1:
Asiatische Gemüsepfanne (Chinakohl, Karotten, Paprika) mit Bio-Reis 1, 2, 3
ALLES BIO - Menü 2:
Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika, dazu Kräuterquark (100 % Bio)

Mittwoch den 28.02.
Menü 1:
Gulaschsuppe (Rind) mit Paprika und Bio-Kartoffeln,
dazu Bio-Weizenbaguette
ALLES BIO - Menü 2:
Spirelli-Erbsen-Auflauf mit Kräutersauce (100% Bio)

Donnerstag den 29.02.
Menü 1:
Hähnchenbrust mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Eierknöpfle 1, 5
Menü 2:
Sojaschnitzel mit Paprikasauce,
dazu Bio-Reis und Salat mit Honig-Vinaigrette 1, 3, 5

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
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.