

SPEISEPLAN

Januar 2023



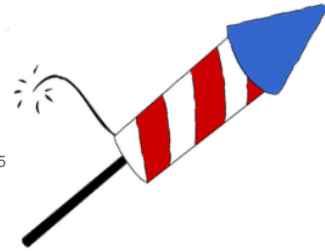
Montag den 02.01.

Menü 1:

Bio-Bolognese (Rind) mit Bio-Vollkornnudeln und Bio-Reibekäse, dazu cremiger Karottensalat ³

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Vollkornreis und Erbsengemüse ^{1, 5}




Dienstag den 03.01.

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelaufbau mit Bio-Kartoffeln, dazu Salat mit Bio-Joghurtdressing ³

Menü 2:

Gemüse-Tortelloni (Spinat & Pinienkerne) mit Tomatensauce und Reibekäse (100 % Bio) ³ 

WHAT?

PINIENKERNE

Die Samen der Kiefer, die aus dem Mittelmeerraum, der Türkei und aus China importiert werden, beinhalten wertvolle Vitamine der Gruppen, A, E und B beleben. Sie enthalten kein Cholesterin und der hohe Eisengehalt ist sehr gesund für unseren Blutkreislauf.

Mittwoch den 04.01.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Möhrengemüse, dazu Bio-Reis ^{1, 5, 8}

Menü 2:

Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln ^{2, 3, 5}

Donnerstag den 05.01.

Menü 1:

Penne mit Spinatsauce, dazu Knabberrohkost (100% Bio) 

Menü 2:


Kürbiscremesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot (100% Bio) ³ 

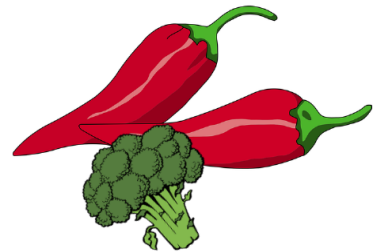
Freitag den 06.01.

Menü 1:

PASTA - Bio-Gemüsetortelloni dazu Paprikasauce und Salat mit Mangodressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Brokkoli-Rahmgemüse mit Kartoffelpüree und Knabberrohkost (100% Bio) ³ 



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 09.01.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Bratensauce, dazu Wirsinggemüse und Bio-Knöpfele 1, 4, 5


Menü 2:

Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Knabberrohkost (100% Bio) ³ 



Dienstag den 10.01.

Menü 1:

Zucchini cremesuppe mit Grünkern & Milchreis mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio) ³ 

Menü 2:

Bio- Kartoffelpüree mit Möhrenrahmgemüse ³

Mittwoch den 11.01.

Menü 1:


Seelachs (natur) mit Blattspinat und Bio-Vollkornnudeln

Menü 2:

Bulgur Bratling mit Käse und Paprikasauce, dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Honig-Vinaigrette 1, 3, 5

Donnerstag den 12.01.

Menü 1:

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Menü 2:

Erseneintopf dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Freitag den 13.01.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute, dazu Bio-Reibekäse und Salat mit Bio-Joghurtdressing 2, 4

Menü 2:

Bio-Gemüseknödel mit Champignonrahm



ZIMT ist eigentlich die Rinde eines tropischen Baumes. Diese kommen vor allem in Sri Lanka, Bangladesh und China vor und können bis zu zwölf Meter hoch werden. Schon vor 2000 v. Chr. wurde Zimt in China und Indien als Gewürz verwendet. Die Ägypter verwendeten ihn zur Einbalsamierung und als Gewürz. Im 16. bis 18. Jahrhundert galt Zes in Europa als besonders kostbares Gewürz.

Let it
Snow



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 16.01.

Menü 1:

Rindergulasch mit Bio-Spätzle und grünes Bohnengemüse 1, 5, 8


Menü 2:

Gemüsereibekuchen dazu Kräuterquark (100% Bio) 



Dienstag den 17.01.

Menü 1:

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne, dazu Reis (100% Bio) 

Menü 2:

Italienisches Schmorgemüse mit Bio-Kartoffeln 3

Mittwoch den 18.01.

Menü 1:

Gnocchi-Auflauf mit Gemüse-Bolognese (Sellerie, Karotte, Lauch) (100% Bio) 3 

Menü 2:

Spinat-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Pasta, dazu Salat mit Himbeerdressing 3



Donnerstag den 19.01.

Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" (in Mehl und Milch gewendet) mit Tomatensauce, dazu Bio-Dinkelreis und Bio-Salat mit Essig-Öl-Dressing 3

Menü 2:


PASTA - Raviolini-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce (100 % Bio) 

Freitag den 20.01.

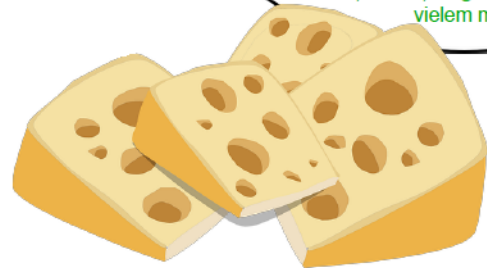
Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Ratatouillegemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika) und Bio-Vollkornnudeln 2, 3, 5

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Vollkornreis und Reibekäse (100% Bio) 

Béchamelsauce, auch Sauce Béchamel oder Milchsauce genannt, wird aus Milch, Butter und Mehl hergestellt und ist eine der wichtigsten Grundsauces. Aus ihr werden verschiedene Ableitungen hergestellt. Sie dient auch zum Binden und Überbacken von Gemüse, Pilzen, Teigwaren, Kartoffeln und vielem mehr.



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 23.01.

Menü 1:

Würstchenragout (Rind) in Tomatensauce, dazu Bio-Rigatonelli^{2, 3}

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,
dazu Bio-Semmelknödel^{1, 5}




Dienstag den 24.01.

Menü 1:

Linseneintopf mit Putenwürstchen (100% Bio)^{2, 3, 8} 

Menü 2:


Linseneintopf mit Weizenbaguette (100% Bio)³ 

Mittwoch den 25.01.

Menü 1:

Vegane Mini Frikadellen mit Erbsengemüse und Bio-Vollkornreis

Menü 2:

PASTA - Vollkorn-Spaghetti mit Käsesauce,
dazu geriebener Käse und Knabberrohkost (100% Bio) 

Donnerstag den 26.01.

Menü 1:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit asiatischen Gemüse, dazu Bio-Reis^{1, 2, 3}

Menü 2:

Bunte Bio-Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
Bio-Pfannkuchen mit roter Grütze³



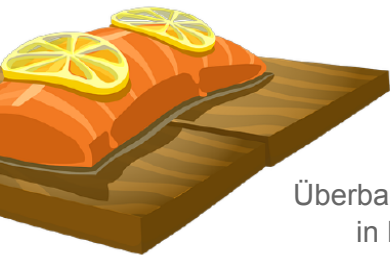
Freitag den 27.01.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Bio-Zitronenmayonnaise,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Honig-Vinaigrette³

Menü 2:

Überbackene Bio-Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja)
in Möhren-Bechamelsauce, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette³



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 30.01.

Menü 1:

Cevapcici (Geflügel) mit Bio-Tzaziki und Bio-Parboiledreis

Menü 2:

Bio-Schupfnudeln mit Bio-Rahmspinat und Ei

Dienstag den 31.01.

Menü 1:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit vegetarischer Bolognese (Gerste),
dazu Bio-Reibekäse und Blattsalat mit Bio-Joghurtdressing

Menü 2:

Linsen-Hirse-Bällchen mit Bio-Vollkornreis,
dazu Bio-Kräuterquark und Salat mit Honig-Vinaigrette



Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

| | |
|----------------------------|---------------------|
| 1 mit Farbstoff | 7 gewachst |
| 2 mit Konservierungsmittel | 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.