



SPEISEPLAN

Januar 2024

Dienstag den 02.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

Bulgur Bratling mit Käse und Paprikasauce,
dazu Bio-Vollkornreis^{1, 3, 5}

Mittwoch den 03.01.

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelaufauf mit Bio-Kartoffeln,
dazu Salat mit Bio-Joghurtdressing³

ALLES BIO - Menü 2:

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

Donnerstag den 04.01.

Menü 1:

Bio-Hähnchengeschnetzeltes mit Möhrengemüse, dazu Bio-Reis

Menü 2:

Linsengemüse mit Bio-Spätzle³

Freitag den 05.01.

Menü 1:

Nudelsuppe mit Bio-Weizenbaguette

Menü 2:

Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln,
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette^{2, 3, 5}

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 08.01.

Menü 1:

Bolognese (mit Bio-Rinderhack) mit Bio-Spirelli und Bio-Reibekäse,
dazu Knabberohkost³

ALLES BIO - Menü 2:

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

Dienstag den 09.01.

Menü 1:

Vegane Hackbällchen mit Bio-CousCous
und Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbsen), dazu Paprikadip³

ALLES BIO - Menü 2:

Tomatensuppe &
Milchreis mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio)³

Mittwoch den 10.01.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Bratensauce, dazu Wirsinggemüse und Bio-Knöpfe^{1, 4, 5}

ALLES BIO - Menü 2:

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

Donnerstag den 11.01.

Menü 1:

Seelachs (natur) mit Blattspinat und Bio-Vollkornnudeln

Menü 2:

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

Freitag den 12.01.

ALLES BIO - Menü 1:

Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas und veggie Hähnchen), dazu Reis (100% Bio)

ALLES BIO - Menü 2:

Käse-Makkaroni, dazu Erbsengemüse (100 % Bio)

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 15.01.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute,
dazu Bio-Reibekäse 4

Menü 2:

Italienisches Schmorgemüse mit Bio-Kartoffeln 3

Dienstag den 16.01.

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:

Bio-Gemüseknödel mit Champignonrahm

Mittwoch den 17.01.

Menü 1:

Hamburger mit Bio-Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind), Tomaten, Salat,
Gurken und Burgersauce, dazu gebackene Bio-Kartoffeln 1, 2, 3, 9

ALLES BIO - Menü 2:

Mexikanische Lasagne mit veganem Hack (Erbsenprotein)
mit Kidneybohnen, Mais, Paprika (100% Bio) 3

Donnerstag den 18.01.

Menü 1:

Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben), dazu Bio-Reis

Menü 2:

Bio-Gemüsereibekuchen
dazu Bio-Kräuterquark und Karottensalat

Freitag den 19.01.

ALLES BIO - Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Vollkornbrot (100% Bio) 3

Menü 2:

Paprika gefüllt mit Gemüse dazu Tomatensauce und Bio-Vollkornreis

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 22.01.

Menü 1:

Vegane Mini Frikadellen mit Erbsengemüse und Bio-Vollkornreis

ALLES BIO - Menü 2:

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

Dienstag den 23.01.

Menü 1:

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

ALLES BIO - Menü 2:

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

Mittwoch den 24.01.

Menü 1:

Fischragout(Lachs) mit Gemüse (Brokkoli und Karotten),
dazu Bio-Kartoffelpüree^{3, 4}

Menü 2:

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

Donnerstag den 25.01.

Menü 1:

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

ALLES BIO - Menü 2:

Raviolini-Auflauf mit Paprika und Zucchini in Bechamelsauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio)

Freitag den 26.01.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bio-Paprika-Tomatensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und
Knabberrohkost³

Menü 2:

Sojaschnitzel mit dunkler Sauce,
dazu Bio-Erbsengemüse und Bio-Spätzle^{1, 5}

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 29.01.

Menü 1:

Atlantische Kliescheilet paniert mit Bio-Remoulade,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabberrohkost^{3,9}

Menü 2:

Falafel mit Schnittlauchsauce,
dazu Bio-Reis

Dienstag den 30.01.

ALLES BIO - Menü 1:

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

ALLES BIO - Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Vollkornbrot (100% Bio)³

Mittwoch den 31.01.

Menü 1:

Bio-Kartoffeln mit Bio-Rahmspinat und Ei^{2,3}

Menü 2:

Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf (Bio-Maultaschen) mit Kräutersauce, dazu
Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing³

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.