

SPEISEPLAN

Juli 2023

Montag den 03.07.

Menü 1:

Orientalisches Marktgemüse mit Bio-Kichererbsen und Bio-Bulgur, dazu Bio-Schnittlauchdip

ALLES BIO - Menü 2:

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
und Weizenbaguette (100% Bio)₃



Dienstag den 04.07.

ALLES BIO - Menü 1:

Bolognese (Rind) mit Vollkornnudeln und Reibekäse,
dazu Gurkensalat mit Joghurtdressing (100% Bio)₃

ALLES BIO - Menü 2:

Gemüsebolognese mit Vollkornreis, dazu Reibekäse (100% Bio)₃

Mittwoch den 05.07.

ALLES BIO - Menü 1:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit Reis und Käse (100 % Bio)

Menü 2:

Bio-Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce,
dazu Bio-Salat und Bio-Essig-Öl-Dressing ₃

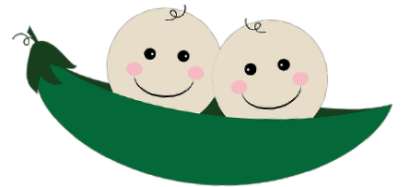
Donnerstag den 06.07.

Menü 1:

Atlantische Klieschefilet paniert mit Bio-Remoulade,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabberrohkost_{3, 9}

Menü 2:

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



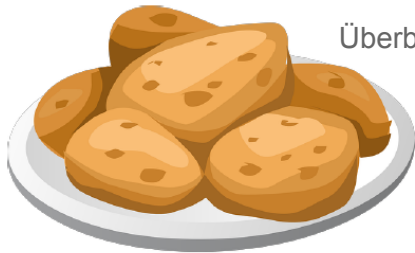
Freitag den 07.07.

Menü 1:

Bio-Putenwürstchen mit Ketchup, dazu gebackene Bio-Kartoffeln
und cremiger Karottensalat_{2, 3, 8}

ALLES BIO - Menü 2:

Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Kräutersauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (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 10.07.

Menü 1:

Hähnchenbrust mit Kohlrabirahmgemüse,
dazu Bio-Salzkartoffeln³

ALLES BIO - Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Spinat und Möhren (100%Bio)³



Dienstag den 11.07.

Menü 1:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce,
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette^{3,4}

ALLES BIO - Menü 2:

Vollkornspirell mit Käsesauce (100% Bio)



Mittwoch den 12.07.

ALLES BIO - Menü 1:

Zucchinicremesuppe mit Grünkern und Milchreis mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio)

ALLES BIO - Menü 2:

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Donnerstag den 13.07.

Menü 1:

Bio-Gemüseknödel (Porree, Karotten, Sellerie) mit Bio-Kräutersauce,
dazu Krautsalat^{2,3}

Menü 2:

Linsen-Hirse-Bällchen mit Bio-Reis,
dazu Bio-Kräuterquark und Salat mit Honig-Vinaigrette³

Freitag den 14.07.

Menü 1:

Bio-Spirelli mit Carbonarasauce (Pute) und Bio-Reibekäse,
dazu Salat mit Himbeerdressing⁴

ALLES BIO - Menü 2:

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage
und Weizenbaguette (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

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 17.07.

Menü 1:

Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und zwei gekochten Eiern^{2,3}

Menü 2:

Bio-Gemüsemaultaschen mit cremiger Gemüsefüllung in Gemüsebrühe, dazu Cole Slaw³



Dienstag den 18.07.

Menü 1:

Frikadelle (Rind) mit Burgersauce und gebackene Bio-Kartoffeln, dazu Gurkensalt mit Schmand-Dill^{2,3,5}

Menü 2:

Gemüsefrikadelle (Karotten, Sellerie, Poree), mit Burgersauce, dazu gebackene Bio-Kartoffeln^{3,8}

Mittwoch den 19.07.

Menü 1:

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

Menü 2:

Bulgur Bratling mit Bio-Currysauce, dazu Gemüse (Paprika, Kartotte und Kichererbsen) und Bio-Couscous



Donnerstag den 20.07.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel mit Bio-Tomatensauce und Bio-Vollkornreis, dazu Bio-Salat mit Essig-Öl-Dressing³

Menü 2:

Veganer Backfisch mit Bio-Limonendip, dazu Bio-Vollkornreis und Knabberrohkost



Freitag den 21.07.

Menü 1:

Fischragout (Lachs) mit Gemüse und kleinen Bio-Kartoffeln^{3,4}

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Bio-Kartoffelpüree und Bio-Knabberrohkost^{1,3,5}

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 24.07.

Menü 1:

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli)
mit Bio-Kräuterquark, dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabberrohkost³

ALLES BIO - Menü 2:

Möhrencremesuppe & Kaiserschmarrn mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio)³

Dienstag den 25.07.

Menü 1:

Bio-Gnocchi mit Tomaten-Schinkensauce (Pute),
dazu geriebener Bio-Käse und Salat mit Honig-Vinaigrette³

Menü 2:

Überbackene Bio-Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta
in Bio-Bechamelsauce, dazu Bio-Salat mit Bio-Essig-Öl-Dressing

Mittwoch den 26.07.

Menü 1:

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

Menü 2:

Vegetarisches Frikassee mit Spargel und Champignons,
dazu Bio-Reis



Donnerstag den 27.07.

Menü 1:

Fischstäbchen mit Bio-Remouladensauce,
dazu Bio-Kartoffelsalat^{3,9}

Menü 2:

Fitness Sticks mit Cocktailsauce,
dazu geb. Bio-Kartoffeln und Knabberrohkost³

Freitag den 28.07.

ALLES BIO - Menü 1:

Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini),
dazu Vollkornbrot (100% Bio)³

ALLES BIO - Menü 2:

Vollkornspaghetti mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Gurkensalat (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


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

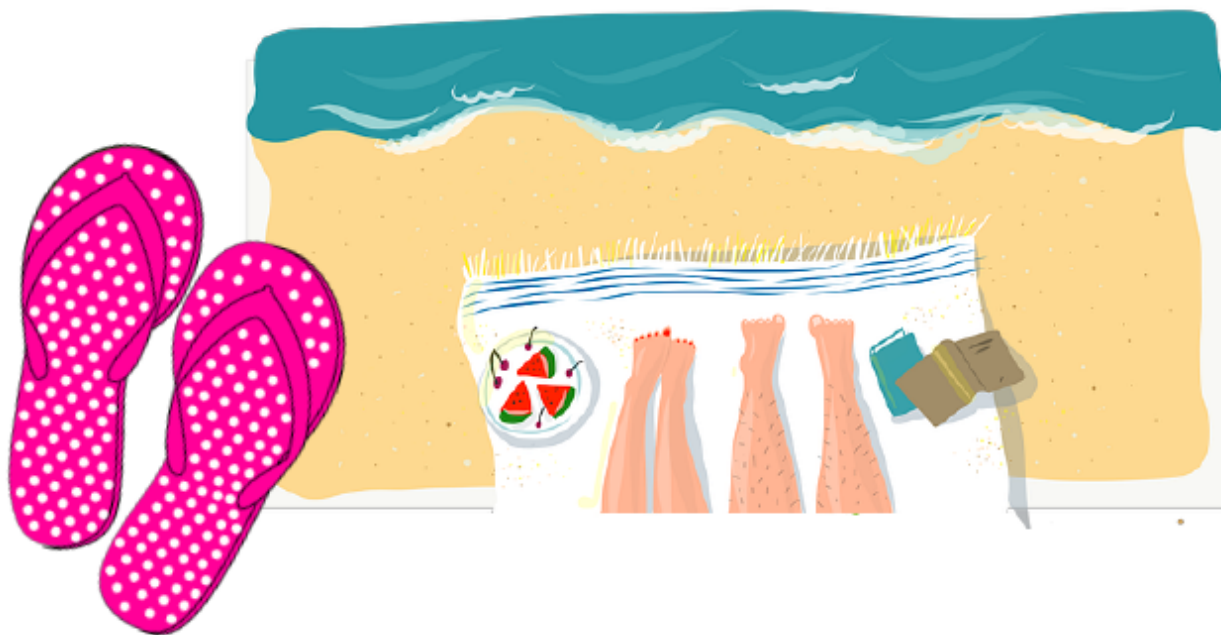
Montag den 31.07.

Menü 1:

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce,
dazu Bio-Reis und ZucchiniGemüse 4

ALLES BIO - Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika,
dazu Kräuterquark (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 |


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.