



# SPEISEPLAN

März 2024

**Freitag den 01.03.**

**Menü 1:**

Bulgur Bratling mit Käse und Paprikasauce, dazu Bio-Reis <sup>1, 3, 5</sup>

**Menü 2:**

Bio-Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (Gerste),  
dazu Bio-Reibekäse und Blattsalat mit Bio-Joghurtdressing <sup>3</sup>

\*\*\*\*\*

**Montag den 04.03.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

Bio-Gemüsemautaschen mit cremiger Gemüsefüllung in Gemüsebrühe

**Dienstag den 05.03.**

**Menü 1:**

Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Bio-Reibekäse,  
dazu Gurkensalat mit Schmand und Dill <sup>1, 2, 3, 5</sup>

**Menü 2:**

Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und zwei gekochten Eiern <sup>2, 3</sup>

**Mittwoch den 06.03.**

**Menü 1:**

Hähnchengyros mit Tzaziki und Bio-Vollkornreis, dazu Tomatensalat<sup>3</sup>

**ALLES BIO - Menü 2:**

Vollkorn-Spirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Knabberrohkost (100% Bio)<sup>3</sup>

**Donnerstag den 07.03.**

**ALLES BIO - Menü 1:**

Käse-Makkaroni, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio)

**ALLES BIO - Menü 2:**

Zucchinicremesuppe mit Grünkern und  
Milchreis mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (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 11.03.

### Menü 1:

Hähnchen natur mit Rahmsauce und Bio-Eierknöpfe, dazu Maissalat <sup>1, 3, 5</sup>

### ALLES BIO - Menü 2:

Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Kohlrabi) (100% Bio)<sup>3</sup>

## Dienstag den 12.03.

### Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet auf Tomatensugo,  
dazu Bio-Vollkornreis und Knabberrohkost

### ALLES BIO - Menü 2:

Erseneintopf dazu Vollkornbrot (100% Bio)<sup>3</sup>

## Mittwoch den 13.03.

### ALLES BIO - Menü 1:

Überbackener Nudelauf  
mit Hühnchen und Brokkoli in Bechamelsauce (100% Bio)

### Menü 2:

Bio-Kartoffelpüree mit Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen, Spargel) in Sahnesauce<sup>3</sup>

## Donnerstag den 14.03.

### Menü 1:

Fünf Falafel mit Bio-Couscous und Gemüse  
(Paprika, Karotte, Kichererbse), dazu ein Joghurt-Minz-Dip

### ALLES BIO - Menü 2:

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch), dazu Weizenbaguette (100% Bio)<sup>3</sup>

## Freitag den 15.03.

### ALLES BIO - Menü 1:

Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Käsesauce,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

### ALLES BIO - Menü 2:

Salzkartoffeln mit Kräuterquark, dazu Knabberrohkost (100% Bio)<sup>3</sup>

#### 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 18.03.

### Menü 1:

Vegetarische Bällchen mit fruchtiger Currysauce und Bio-Farfalle

### ALLES BIO - Menü 2:

Kartoffelgratin mit Karotten,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

## Dienstag den 19.03.

### Menü 1:

Drei Fischnuggets vom Seehecht mit Rahmspinat und Kartoffelpüree<sup>3, 8</sup>

### Menü 2:

Veganer Backfisch mit Dillsauce und gebackenen Bio-Kartoffeln<sup>3</sup>

## Mittwoch den 20.03.

### ALLES BIO - Menü 1:

Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken, dazu Weizenbaguette (100% Bio)<sup>3</sup>

### Menü 2:

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

## Donnerstag den 21.03.

### ALLES BIO - Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu kleine Kartoffeln (100% Bio)<sup>3</sup>

### Menü 2:

Bio-Kartoffelknödel mit Pilzrahmsauce, dazu Chinakohl-Mais-Salat<sup>3</sup>

## Freitag den 22.03.

### Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce,  
dazu Fingermöhren und Bio-Vollkornreis<sup>1, 5</sup>

### Menü 2:

Vegetarisches Gulasch (Soja) mit Bio-Vollkornspirelli, dazu Cole Slaw<sup>1, 3, 5</sup>

#### 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 25.03.

### Menü 1:

Mini Geflügelfrikadelle mit Erbsen und dunkle Sauce,  
dazu Bio-Salzkartoffeln <sup>1,3,5</sup>

### Menü 2:

Überbackene Bio-Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta  
in Bio-Bechamelsauce, dazu Bio-Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup>

## Dienstag den 26.03.

### Menü 1:

Kartoffelsuppe (Bio-Kartoffeln) mit Lachs und Dill, dazu Bio-Vollkornbrot

### ALLES BIO - Menü 2:

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

## Mittwoch den 27.03.

### Menü 1:

Asiatische Gemüsepfanne (Chinakohl, Karotten, Paprika) mit Bio-Vollkornreis <sup>1,2,3</sup>

### ALLES BIO - Menü 2:

Vollkornspaghetti mit Brokkoli-Sahne-Sauce,  
dazu Reibekäse und Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) (100% Bio) <sup>2,3</sup>

## Donnerstag den 28.03.

### ALLES BIO - Menü 1:

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

### Menü 2:

Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce),  
dazu kleine Bio-Kartoffeln und Knabberrohkost <sup>3</sup>

#### 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.