



SPEISEPLAN

Mai 2024

Donnerstag den 02.05.

Menü 1:

Gebackener Lachs mit Kräutersauce und Bio-Erbсен, dazu Bio-Kartoffeln
und Bio-Knabberrohkost³

Menü 2:

Veganer Backfisch mit Kräutersauce und Bio-Blumenkohl, dazu Bio-Kartoffeln
und Bio-Knabberrohkost³

Freitag den 03.05.

Menü 1:

Bolognese (Rind) mit Bio-Vollkornpenne, dazu Bio-Reibekäse³

Menü 2:

Sojagyros mit Bio-Tzaziki und Bio-Vollkornreis, dazu Krautsalat^{2, 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 06.05.

Menü 1:

Hähnchenbrust mit Barbecuesauce,
dazu gebackene Bio-Kartoffeln und Bio-Gurkensalat mit Bio-Essig-Öl-Dressing ^{1, 3}

ALLES BIO - Menü 2:

Raviolini-Auflauf mit Spinat-Sauce,
dazu Knabberrohkost (100 % Bio)

Dienstag den 07.05.

ALLES BIO - Menü 1:

Gemüsetortelloni mit Käsesauce, dazu Knabberrohkost (100 % Bio)

Menü 2:

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

Mittwoch den 08.05.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Bio-Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika) und Bio-Kartoffeln ³

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Bio-Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika)
und Bio-Reis

Freitag den 10.05.

ALLES BIO - Menü 1:

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit Geflügelwiener und Vollkornbrot (100% Bio) ^{2, 3, 8}

ALLES BIO - Menü 2:

Vollkornspirelli mit Gemüsebolognese (Tomate, Karotte, Sellerie), dazu Reibekäse (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 13.05.

ALLES BIO - Menü 1:

Geflügelragout mit Hühnerfleisch in Tomatensauce mit Möhrengemüse,
dazu Penne (100% Bio)

Menü 2:

Bulgur Bratling mit Bio-Kartoffeln und Bio-Kräuterquark,
dazu Bio-ErbSEN 3

Dienstag den 14.05.

Menü 1:

Spätzle-Auflauf (Bio-Spätzle) mit Putenschinken und Bio-ErbSEN

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln 3

Mittwoch den 15.05.

Menü 1:

Bio-Semmelknödel mit Möhrenragout

ALLES BIO - Menü 2:

Brokkolicremesuppe und Pfannkuchen mit Apfelmus (100% Bio)

Donnerstag den 16.05.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Vollkornnudeln 1, 5, 8

ALLES BIO - Menü 2:

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

Freitag den 17.05.

Menü 1:

Pochiertes Seelachsfilet auf Tomatensauce mit Bio-Kaisergemüse, dazu Bio-Reis

ALLES BIO - Menü 2:

Spirelli-ErbSEN-Auflauf mit Kräutersauce
und Knabberrohkost (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

Dienstag den 21.05.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Bio-Gnocchi,
dazu ZucchiniGemüse (Bio-Zucchini) in Tomatensauce₃

Menü 2:

Vegetarisch gefüllte Bio-Cannelloni (Ricotta und Spinat)
mit Möhrenbolognese (Bio-Möhren) und Mozzarella überbacken,
dazu Bio-Knabberrohkost₃

Mittwoch den 22.05.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Bio-Knabberrohkost_{3,9}

ALLES BIO - Menü 2:

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) ,
dazu Weizenbaguette (100% Bio)₃

Donnerstag den 23.05.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Kaisergemüse, dazu Bio-Knöpfe_{1,5,8}

ALLES BIO - Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree
mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (100%Bio)₃

Freitag den 24.05.

Menü 1:

Veganer Knuspertaler (Schwarzwurzel, Jackfrucht) mit Currysauce,
dazu Bio-Vollkornreis und Bohnengemüse₈

ALLES BIO - Menü 2:

Vollkorn-Spirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und 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 27.05.

Menü 1:

Cevapcici (Rind) mit Bio-Tzaziki und Bio-Vollkornreis,
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3}

ALLES BIO - Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit Vollkornreis (100% Bio)

Dienstag den 28.05.

Menü 1:

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

Menü 2:

Bio-Tomatensuppe &
Bio-Grießbrei mit Roter Grütze, dazu Zimt und Zucker

Mittwoch den 29.05.

ALLES BIO - Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Reis (100% Bio)

ALLES BIO - Menü 2:

Gemüse-Kartoffelpuffer (Kartoffeln, Möhren, grüne Bohnen),
dazu Kräuterquark und Knabberohkost (100 % Bio)

Donnerstag den 30.05.

Menü 1:

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

ALLES BIO - Menü 2:

Spinat-Lasagne (100% Bio)

Freitag den 31.05.

ALLES BIO - Menü 1:

Allgäuer Käsespätzle,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio)

Menü 2:

Champignonrahm mit Bio-Kartoffelklößen, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette 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.