



SPEISEPLAN

November 2023

Mittwoch den 01.11.

Menü 1:

Fischfrikadelle mit Bio-Remouladensauce,
dazu gebackene Bio-Kartoffeln und Gurkensalat^{3,9}

Menü 2:

Gemüsetaler mit Bio-Vollkornreis und Bio-Erbсенrahmgemüse^{3,8}



Donnerstag den 02.11.

Menü 1:

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

Menü 2:

Bio-Vollkornspirellinudeln mit Bio-Brokkoli-Sahne-Sauce und Bio-Reibekäse,
dazu cremiger Karottensalat



Freitag den 03.11.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Pilzen,
dazu Bio-Semmelknödel und Knabberrohkost^{1,4,5}

Menü 2:

Kartoffel-Auflauf (Bio-Kartoffeln) mit Linsenbolognese³



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 06.11.

Menü 1:

Seelachsfilet (natur) mit Tomatensauce,
dazu Bio-Fusilli und Knabberrohkost

Menü 2:

Gnocchi mit Zucchini-Sahnesauce, dazu geriebener Käse (100% Bio) ³ 



Dienstag den 07.11.

Menü 1:

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

Menü 2:

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



Mittwoch den 08.11.

Menü 1:

Vegetarische Sonnenblumenkernsauce mit Spirelli und Reibekäse, dazu Salat mit Joghurtdressing
(100% Bio) ³ 

Menü 2:

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

Donnerstag den 09.11.

Menü 1:

Hähnchengulasch in Rahmsauce mit Bio-Vollkornreis ^{1, 5}

Menü 2:

Vegetarisches Gulasch (Soja) mit Bio-Vollkornnudeln,
dazu Bio-Reibekäse und Apfel-Karottensalat ^{1, 3, 5}

Freitag den 10.11.

Menü 1:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln ³

Menü 2:

Gemüse Eintopf (Paprika, Lauch, Karotten, Weiße Bohnen),
dazu Bio-Weizenbaguette und Bio-Knabberrohkost



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 13.11.

Menü 1:

Hähnchen natur mit Rahmwirsinggemüse und kleine Bio-Kartoffeln 3

Menü 2:

Penne mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Knabberrohkost (100% Bio) 3 



Dienstag den 14.11.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Linsen, dazu Reis (100% Bio) 3 

Mittwoch den 15.11.

Menü 1:

Bio-Rigatonelli mit Basilikumpestosauce,
dazu Bio-Reibekäse und Chinakohl-Mais-Salat 3

Menü 2:

Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (100%Bio) 3 



Donnerstag den 16.11.

Menü 1:

Buntes Kaisergemüse mit Currysauce,
dazu Vollkornreis (100% Bio) 

Menü 2:

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage
und einer Scheibe Vollkornbrot (100% Bio) 

Freitag den 17.11.

Menü 1:

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

Menü 2:

Bio-Raviolini (Käsefüllung) mit Bio-Kürbissahnesauce,
dazu Salat mit Himbeerdressing 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 20.11.

Menü 1:

Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce,
dazu Rotkraut und Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Linsen-Hirse-Bällchen mit Kräuterrahmsauce, dazu Spätzle (100% Bio)



BIOLOGISCH
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Dienstag den 21.11.

Menü 1:

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

Menü 2:

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



Mittwoch den 22.11.

Menü 1:

Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Lauch) &
Reibekuchen mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100 % Bio) ³

Menü 2:

Gemüselinsensbolognese mit Bio-Kartoffeln ³



BIOLOGISCH
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Donnerstag den 23.11.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Vollkornreis (100% Bio) ³

Menü 2:

Vollkorn-Nudelaufbau mit Tomatensauce
und Gemüse (Karotten, Paprika, Sellerie) (100% Bio) ³

BIOLOGISCH
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Freitag den 24.11.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Bio-Rahmspinat und Bio-Salzkartoffeln ³

Menü 2:

Paprika gefüllt mit Gemüse dazu Tomatensauce und Bio-Reis,
Bio-Salat mit Bio-Joghurtdressing und Bio-Sonnenblumenkernen



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 27.11.

Menü 1:

Gulaschsuppe (Rind) mit Paprika und Bio-Kartoffeln,
dazu Bio-Weizenbaguette

Menü 2:

Vegetarischer Döner mit Bio-Fladenbrot, Soja-Gyros, Krautsalat,
Tomaten und Bio-Tzaziki^{2, 3}



Dienstag den 28.11.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce,
dazu Bio-Penne und cremiger Karottensalat

Menü 2:

Senfsauce mit gekochten Eiern, dazu kleine Bio-Kartoffeln^{2, 3, 5}



Mittwoch den 29.11.

Menü 1:

Sojaschnitzel mit Paprikasauce,
dazu Bio-Reis und Salat mit Honig-Vinaigrette^{1, 3, 5}

Menü 2:

Falaffel mit Bio-Couscous und Bio-Gemüse
(Paprika, Karotte, Kichererbse), dazu Bio-Tomatendip³



Donnerstag den 30.11.

Menü 1:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce und Bio-Reibekäse⁴

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit Vollkornreis und Reibekäse (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.