



SPEISEPLAN

Oktober 2022

Dienstag den 04.10.

Menü 1:

Bio-Penne mit Bio-Spinatsauce, dazu Apfel-Karottensalat³

Menü 2:

Bio-Couscous mit Bio-Gemüse (Karotten, Kichererbsen, Paprika) und Falaffel, dazu Bio-Paprika-Tomatensauce³

Mittwoch den 05.10.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei (Karotten-Erbesen-Spargel-Gemüse), dazu Bio-Vollkornreis^{1, 5, 8}

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot (100% Bio)³ 

Donnerstag den 06.10.

Menü 1:

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

Menü 2:

PASTA - Bio-Gemüsetortelloni, dazu Tomatensauce und Bio-Reibekäse, dazu Gurkensalat

Freitag den 07.10.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Bratensauce, dazu Wirsinggemüse und Bio-Knöpfe^{1, 3, 5}

Menü 2:

Brokkoli-Rahmgemüse mit Kartoffelpüree und Knabberrohkost (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 10.10.

Menü 1:

PASTA - Bolognese (Rind) mit Vollkornpenne,
dazu Reibekäse und Knabberrohkost (100% Bio) ³ 

Menü 2:

Gemüsefrikadelle mit Paprikasauce,
dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Honig-Vinaigrette ^{1, 3, 5, 8}

Dienstag den 11.10.

Menü 1:

Bio-Spätzle mit Champignonrahm,
dazu Bio-Knabberrohkost

Menü 2:

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Mittwoch den 12.10.

Menü 1:

Seelachs (natur) mit Blattspinat und Bio-Salzkartoffeln ³

Menü 2:

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

Donnerstag den 13.10.

Menü 1:

Zucchinicremesuppe mit Grünkern und
Milchreis mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio) ³ 

Menü 2:

Erseneintopf dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Freitag den 14.10.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute
dazu Bio-Reibekäse und Salat mit Himbeerdressing

Menü 2:

Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (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 17.10.

Menü 1:

Hähnchenragout mit Bio-Hühnerfleisch mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Erbsengemüse ^{1, 5}

Menü 2:

Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken,
dazu Vollkornbrot (100% Bio) ³ 

Dienstag den 18.10.

Menü 1:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Paprika) mit Saurer Sahne,
dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

Menü 2:

Bio-Gemüsequiche (Kohlrabi, Karotte, Sellerie),
dazu Blattsalat mit Bio-Joghurtdressing ³

Mittwoch den 19.10.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Bio-Kartoffeln,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Spinat-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Reis,
dazu Salat mit Bio-Joghurtdressing ³

Donnerstag den 20.10.

Menü 1:

Hokifischfilet natur mit Dillsauce,
dazu Bio-Vollkornreis und Knabberrohost

Menü 2:

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

Freitag den 21.10.

Menü 1:

Milchschnitzel mit Paprikasauce
und Bio-Spätzle, dazu Chinakohl-Mais-Salat ^{1, 3, 5}

Menü 2:

PASTA – Überbackener Vegetarischer Auflauf mit Bio-Maultaschen und Tomatensauce, dazu Knabberrohost

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 24.10.

Menü 1:

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

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,
dazu Bio-Semmelknödel und Rote Bete Salat^{1, 5}

Dienstag den 25.10.

Menü 1:

Hähnchenschenkel mit Rahmsauce,
dazu Maisgemüse und Bio-Ebly^{1, 5}

Menü 2:

Eier mit Senfsauce und Bio-Kartoffelpüree^{2, 3, 5}

Mittwoch den 26.10.

Menü 1:

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

Menü 2:

Vegane Mini Frikadellen mit Bio-Erbsengemüse und Bio-Vollkornreis

Donnerstag den 27.10.

Menü 1:

Kartoffelsuppe (Bio-Kartoffeln) mit Lachs und Dill,
dazu Bio-Weizenbaguette³

Menü 2:

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

Freitag den 28.10.

Menü 1:

Fitness Stick Apfel-Karotte mit Ketchup und gebackene Bio-Kartoffeln,
dazu Coleslaw³

Menü 2:

PASTA - Raviolini-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce,
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 31.10.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Geflügel) mit Bio-Tzaziki und Bio-Parboiledreis

Menü 2:

Bio-Schupfnudeln mit Wirsing und Möhren

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 Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt | 11 mit Milcheiweiß |
| 6 geschwärzt | |



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.