



# SPEISEPLAN

**Oktober 2022**

**Dienstag den 04.10.**

**Menü 1:**

Bio-Penne mit Bio-Spinatsauce, dazu Apfel-Karottensalat<sup>3</sup>

**Menü 2:**

Bio-Couscous mit Bio-Gemüse (Karotten, Kichererbsen, Paprika) und Falaffel, dazu Bio-Paprika-Tomatensauce<sup>3</sup>

**Mittwoch den 05.10.**

**Menü 1:**

Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei (Karotten-Erbesen-Spargel-Gemüse), dazu Bio-Vollkornreis<sup>1, 5, 8</sup>

**Menü 2:**

Kürbiscrèmesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot (100% Bio)<sup>3</sup> 

**Donnerstag den 06.10.**

**Menü 1:**

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf mit Bio-Kartoffeln, dazu Salat mit Bio-Joghurtdressing<sup>3</sup>

**Menü 2:**


PASTA - Bio-Gemüsetortelloni, dazu Tomatensauce und Bio-Reibekäse, dazu Gurkensalat<sup>3</sup>

**Freitag den 07.10.**

**Menü 1:**

Frikadelle (Geflügel) mit Bratensauce, dazu Wirsinggemüse und Bio-Knöpfe<sup>1, 3, 5</sup>

**Menü 2:**

Brokkoli-Rahmgemüse mit Kartoffelpüree und Knabberhokost (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 10.10.

### Menü 1:

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

### Menü 2:


Gemüsefrikadelle mit Paprikasauce,  
dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Honig-Vinaigrette <sup>1, 3, 5, 8</sup>

## 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 <sup>3</sup>

### 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) <sup>3</sup> 

### Menü 2:

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

## 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) <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 17.10.

### Menü 1:

Hähnchenragout mit Bio-Hühnerfleisch mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Erbsengemüse <sup>1, 5</sup>

### Menü 2:

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

## 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 <sup>3</sup>

## Mittwoch den 19.10.

### Menü 1:

Kalbsgulasch mit Bio-Kartoffeln,  
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>1, 3, 5</sup>

### Menü 2:


Spinat-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Reis,  
dazu Salat mit Bio-Joghurtdressing <sup>3</sup>

## 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) <sup>3</sup> 

## Freitag den 21.10.

### Menü 1:

Milchschnitzel mit Paprikasauce  
und Bio-Spätzle, dazu Chinakohl-Mais-Salat <sup>1, 3, 5</sup>

### 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<sup>2, 3</sup>

### Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,  
dazu Bio-Semmelknödel und Rote Bete Salat<sup>1, 5</sup>

## Dienstag den 25.10.

### Menü 1:


Hähnchenschenkel mit Rahmsauce,  
dazu Maisgemüse und Bio-Ebly<sup>1, 5</sup>

### Menü 2:

Eier mit Senfsauce und Bio-Kartoffelpüree<sup>2, 3, 5</sup>

## 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-Erbisengemüse und Bio-Vollkornreis

## Donnerstag den 27.10.

### Menü 1:

Kartoffelsuppe (Bio-Kartoffeln) mit Lachs und Dill,  
dazu Bio-Weizenbaguette<sup>3</sup>

### Menü 2:

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

## Freitag den 28.10.

### Menü 1:

Fitness Stick Apfel-Karotte mit Ketchup und gebackene Bio-Kartoffeln,  
dazu Coleslaw<sup>3</sup>

### 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](http://www.biologisch.catering) | [info@biologisch.catering](mailto: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.