



SPEISEPLAN

Oktober 2023

Montag den 02.10.

Menü 2:

Bio-Gemüsetortelloni, dazu Tomatensauce und Bio-Reibekäse, dazu Gurkensalat³

Menü 2:

Brokkoli-Rahmgemüse
mit Kartoffel und Knabberrohkost (100% Bio) ³

Mittwoch den 04.10.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Donnerstag den 05.10.

Menü 1:

Fischragout(Lachs) mit Gemüse (Brokkoli und Karotten),
dazu Bio-Kartoffelpüree ^{3, 4}

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio)³

Freitag den 06.10.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Bratensauce, dazu Wirsinggemüse und Bio-Knöpfele ^{1, 4, 5}

Menü 2:

Vegane Hackbällchen mit Bio-CousCous
und Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbsen), dazu Paprikadip 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 09.10.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Dienstag den 10.10.

Menü 1:

Bio-Spätzle mit Champignonrahm, dazu Bio-Knabberrohkost

Menü 2:

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



Mittwoch den 11.10.

Menü 1:

Seelachs (natur) mit Blattspinat und Bio-Salzkartoffeln ³

Menü 2:

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

Donnerstag den 12.10.

Menü 1:

Tomatensuppe & Milchreis mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio) ³

Menü 2:

Käse-Makkaroni, dazu Erbsengemüse (100 % Bio)

Freitag den 13.10.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute dazu Bio-Reibekäse und Salat mit Himbeerdressing ⁴

Menü 2:

Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce), dazu kleine Bio-Kartoffeln 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 16.10.

Menü 1:

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

Menü 2:

Überbackener Vegetarischer Auflauf mit Bio-Maultaschen und Tomatensauce, dazu Knabberrohkost

Dienstag den 17.10.

Menü 1:

Bulgur mit Gemüseglasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkoh, Tomatel) (100 % Bio)

Menü 2:

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

Mittwoch den 18.10.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gnocchi mit Kürbissahnesauce, dazu geriebener Käse und Salat mit Joghurtdressing (100% Bio)³

Donnerstag den 19.10.

Menü 1:

Hokifischfilet natur mit Dillsauce, dazu Bio-Vollkornreis und Knabberrohost

Menü 2:

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

Freitag den 20.10.

Menü 1:

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

Menü 2:

Spinat-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Reis, dazu Salat mit Bio-Joghurtdressing 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 23.10.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Dienstag den 24.10.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

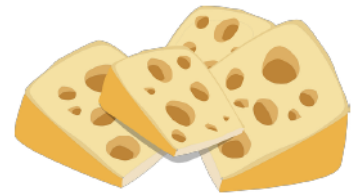
Mittwoch den 25.10.

Menü 1:

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

Menü 2:

Vegetarischer Linsenbolognese mit Bio-Vollkorneis³



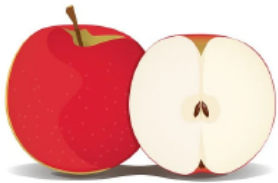
Donnerstag den 26.10.

Menü 1:

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

Menü 2:

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



Freitag den 27.10.

Menü 1:

Crunchy Veggieschnitzel mit Kürbis-Bananen-Sauce,
dazu Bio-Reis und Knabberrohkost

Menü 2:

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 30.10.

Menü 1:

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

Menü 2:

Bio-Schupfnudeln mit Wirsing und Möhrene

Dienstag den 31.10.

Menü 1:

Lasagne mit veganem Hack (Erbseprotein)
mit Kidneybohnen, Mais, Paprika (100% Bio) ³

Menü 2:

Käse-Lauchsuppe, dazu Weizenbaguette (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.