



SPEISEPLAN

September 2023

Freitag den 01.09.

ALLES BIO - Menü 1:

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Grünkern, dazu Schnittlauchdip (100% Bio)

ALLES BIO - Menü 2:

Gemüseglasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Reis (100 % Bio)



Montag den 04.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Bio-Salzkartoffeln und ZucchiniGemüse³

Menü 2:

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

Dienstag den 05.09.

Menü 1:

Gebackener Seelachs mit Bio-Rahmspinat und Bio-Vollkornreis

Menü 2:

Veggie Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Vollkornreis und Chinakohl-Mais-Salat^{1,3,5}

Mittwoch den 06.09.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Bratensauce, dazu Bio-Erbsegemüse und Bio-Salzkartoffeln^{1,3,5}

Menü 2:



Ratatouille (Zucchini, Auberginen, Paprika und Tomatensauce) mit Bio-Schupfnudeln und Bio-Reibekäse^{2,3,5}

Donnerstag den 07.09.

ALLES BIO - Menü 1:

Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit Weizenbaguette (100% Bio)³

Menü 2:

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli), dazu Kräutersauce und Bio-Reis³

Freitag den 08.09.

ALLES BIO - Menü 1:

Penne mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)³

Menü 2:

Bio-Kartoffel Kürbis-Gratin, dazu Knabberrohkost³



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 11.09.

ALLES BIO - Menü 1:

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

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln ³

Dienstag den 12.09.

Menü 1:

Bio-Rigatonelli in Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen,
dazu Bio-Reibekäse

ALLES BIO - Menü 2:

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage
und Weizenbaguette (100% Bio)

Mittwoch den 13.09.

Menü 1:

Hähnchengulasch mit Bio-Reis,
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3, 4}

ALLES BIO - Menü 2:

Käse-Makkaroni, dazu Knabberrohkost (100 % Bio)

Donnerstag den 14.09.

Menü 1:

Rinderhackbällchen mit Tomatensauce und Bio-Reibekäse, dazu Bio-Gnocchi
und Gurken-Dill-Salat in Essig-Öl-Dressing ³

ALLES BIO - Menü 2:

Couscous mit Gemüse (Kichererbsen, Karotten, Paprika)
und Falaffel, dazu Paprika-Tomatensauce (100% Bio) ³

Freitag den 15.09.

Menü 1:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce und Bio-Reibekäse,
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette ^{3, 4}

Menü 2:

Veggie-Nuggets (Erbsenprotein) mit Kokos-Currysauce mit Mango,
dazu Bio-Vollkornreis



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 18.09.

ALLES BIO - Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Vollkornreis (100% Bio)

Menü 2:

Vegetarisches Frikassee mit Bio-Erbsengemüse,
dazu Bio-Vollkornreis

Dienstag den 19.09.

Menü 1:

Hacksteak (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse,
dazu kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Bio-Brokkolicremesuppe und drei Bio-Pfannkuchen mit roter Grütze
(Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)



Mittwoch den 20.09.

Menü 1:

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

ALLES BIO - Menü 2:

Gnocchi mit Paprikasauce,
dazu geriebener Käse und Knabberrohkost (100% Bio) ³



Donnerstag den 21.09.

ALLES BIO - Menü 1:

Vegetarische Tortellini gefüllt mit Ricotta
mit Bechamelsauce und Käse überbacken,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100%Bio)

Menü 2:

Bio-Linguine mit vegetarischer Carbonarasauce und Bio-Reibekäse, dazu Bio-Knabberrohkost ²

Freitag den 22.09.

Menü 1:

Gebackenes Seeachsfilet mit Dillsauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Essig-Öl-Dressing ³

Menü 2:

Bio-Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Möhrengemüse 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


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 25.09.

Menü 1:

Blumenkohl-Käse-Taler mit Bio-Reis,
dazu Paprika-Dip ³

Menü 2:

Milchschnitzel mit Cocktailsauce und gebackenen Bio-Kartoffeln ^{1, 3}

Dienstag den 26.09.

ALLES BIO - Menü 1:

Linseneintopf mit Puten-Wienerwürstchen
und Weizenbaguette (100% Bio) ^{2, 3, 8}

ALLES BIO - Menü 2:

Spinat-Lasagne, dazu Salat mit Joghurt-Dressing (100% Bio) ³

Mittwoch den 27.09.

Menü 1:

Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Käsesauce,

ALLES BIO - Menü 2:

Gemüsesuppe (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte)

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

Donnerstag den 28.09.

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf mit Bio-Kartoffeln und Knabberrohkost ³

Menü 2:

Bio-Penne mit Basilikumpestosauce und Bio-Reibekäse,
dazu Bio-Salat und Bio-Essig-Öl-Dressing ³

Freitag den 29.09.

Menü 1:

Rindergulasch mit grünen Bohnen und Bio-Vollkornnudeln ^{1, 5, 8}

ALLES BIO - Menü 2:

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Saurer Sahne, dazu Vollkornreis (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.