



SPEISEPLAN

März 2021

Montag den 01.03.

Menü :

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren 😊

& Vanillequark

Dienstag den 02.03.

Menü :

Asiatische Gemüsepfanne
(Chinakohl, Karotten, Paprika)
süß-sauer, dazu Bio-Basmatireis ^{1, 2, 3}

& Obst der Saison 😊

Mittwoch den 03.03.

Menü :

Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensauce
dazu geriebener Käse (100% Bio) 😊 

& Salat Bio mit Bio-Essig-Öl-Dressing

Donnerstag den 04.03.

Menü :

Geb. Kabeljau mit Dillsauce,
dazu Bio-Dinkelreis 😊

& Obst der Saison 😊

Freitag den 05.03.

Menü :

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce,
dazu Maisgemüse und Bio-Salzkartoffeln ^{1, 3, 5}

& Knabberrohkost Gurke

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.
Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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 by Optimahl |
Forum Esswirtschaft UG (haftungsbeschränkt)
Groß-Berliner Damm 82A | 12487 Berlin

Tel.: 030 755419-755 | Fax: 030 755 419-770
www.biologisch.catering | info@biologisch.catering



Zertifiziert durch DE-ÖKO-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62976-B
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an den Qualitätsstandards der DGE.



SPEISEPLAN

Montag den 08.03.

Internationaler Frauentag

Dienstag den 09.03.

Menü :

Käse-Makkaroni

& Grüne Götterspeise (Waldmeister)
mit Vanillesauce ¹

Mittwoch den 10.03.

Menü :

Grießbrei mit Roter Grütze, Zimt und Zucker

& Obst der Saison 😊

Donnerstag den 11.03.

Menü :

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Rahmsauce, dazu Eierknöpfle ^{1, 5}

& Mais-Salat ³

Freitag den 12.03.

Menü :

Vegetarische Spinat-Ricotta-Bällchen in Schnittlauchsauce,
dazu Bio-Spirelli 😊

& Obst der Saison 😊

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.
Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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 by Optimahl |
Forum Esswirtschaft UG (haftungsbeschränkt)
Groß-Berliner Damm 82A | 12487 Berlin

Tel.: 030 755419-755 | Fax: 030 755 419-770
www.biologisch.catering | info@biologisch.catering



Zertifiziert durch DE-ÖKO-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62976-B
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in
Bio-Qualität und orientieren uns an den
Qualitätsstandards der DGE.



SPEISEPLAN

Montag den 15.03.

Menü :

Zwei Spinatknödel mit Möhrenragout 😊

& Obst der Saison 😊

Dienstag den 16.03.

Menü :

Hähnchenstreifen mit Asiagemüse (Chinakohl, Karotten, Paprika),
dazu Bio-Basmatireis ^{1, 2, 3} 😊

& Asia-Gurkensalat ^{3, 4}

Mittwoch den 17.03.

Menü :

Würstchenragout (Pute) in Tomatensauce,
dazu Bio-Vollkornspaghetti, dazu Parmesan ^{2, 3, 8}

& Schokopudding mit Vanillesauce

Donnerstag den 18.03.

Menü :

Bio-Salzkartoffeln mit Rahmspinat und gekochten Eiern ³ 😊

& Obst der Saison 😊

Freitag den 19.03.

Menü :

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Bio-Salzkartoffeln ³ 😊

& Heidelbeerquark

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.
Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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 by Optimahl |
Forum Esswirtschaft UG (haftungsbeschränkt)
Groß-Berliner Damm 82A | 12487 Berlin

Tel.: 030 755419-755 | Fax: 030 755 419-770
www.biologisch.catering | info@biologisch.catering



Zertifiziert durch DE-ÖKO-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62976-B
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an den Qualitätsstandards der DGE.



SPEISEPLAN

Montag den 22.03.

Menü :

Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce, dazu
Bio-Orecciette

& Obst der Saison 😊

Dienstag den 23.03.

Menü :

Drei Pfannkuchen mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker 3

& Knabberrohkost Parika und Kohlrabi

Mittwoch den 24.03.

Menü :

Bio-Penne mit Bärlauchpestosauce 😊

& Salat mit Vinaigrettedressing 3

Donnerstag den 25.03.

Menü :

Fischnuggets mit Zitronenmayonaise
und Bio-Vollkorn-Reis 8 😊

& Obst der Saison 😊

Freitag den 26.03.

Menü :

Kartoffelsuppe mit Rindswurst in Scheiben, dazu eine Scheibe
Vollkornbrot 2, 3 😊

& Bananenquark mit Schokosplitter 3 😊

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards
für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.
Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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 by Optimahl |
Forum Esswirtschaft UG (haftungsbeschränkt)
Groß-Berliner Damm 82A | 12487 Berlin

Tel.: 030 755419-755 | Fax: 030 755 419-770
www.biologisch.catering | info@biologisch.catering



Zertifiziert durch DE-ÖKO-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62976-B
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in
Bio-Qualität und orientieren uns an den
Qualitätsstandards der DGE.



SPEISEPLAN

Montag den 29.03.

Menü :

Vollkornspaghetti mit Spinatsauce,
dazu geriebener Käse (100% Bio)  

& Knabberrohkost Möhre

Dienstag den 30.03.

Menü :

Hühnersuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und Nudeln,
dazu Bio-Weizenbaguette

& Obst der Saison 

Mittwoch den 31.03.

Menü :

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken ^{3, 5}

& Erdbeerjoghurt

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.
Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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 by Optimahl |
Forum Esswirtschaft UG (haftungsbeschränkt)
Groß-Berliner Damm 82A | 12487 Berlin
Tel.: 030 755419-755 | Fax: 030 755 419-770
www.biologisch.catering | info@biologisch.catering



Zertifiziert durch DE-ÖKO-003
Kontrollnummer: DE-BE-003-62976-B
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in
Bio-Qualität und orientieren uns an den
Qualitätsstandards der DGE.