



SPEISEPLAN

Mai 2021

Montag den 03.05.

Menü :

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit dunkler Sauce,
dazu Erbsengemüse und Bio-Spätzle ^{1,5}
& Mais-Salat ³

Dienstag den 04.05.

Menü :

Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronenmayonnaise,
dazu Bio-Salzkartoffeln ³ 😊
& Götterspeise mit Vanillesauce

Mittwoch den 05.05.

Menü :

Kartoffelgratin mit Grünkern und Brokkoli,
dazu Schnittlauchsauce (100% Bio) 😊 
& Bio-Gurkensalat ^{2,3,5}

Donnerstag den 06.05.

Menü :

Haschee (Rind) mit Bio-Penne und Reibekäse ^{1,5} 😊
& Salat mit Joghurtdressing

Freitag den 07.05.

Menü :

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben,
dazu Bio-Weizenbaguette ^{2,3,5,8}
& Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing 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[®]
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-003-62976-B
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an den Qualitätsstandards der DGE.



SPEISEPLAN

Montag den 10.05.

Menü :

Vier Hackbällchen (Geflügel) mit Bio-Brokkoli-Sahnesauce,
dazu Bio-Vollkornspirelli³ 😊
& Obst der Saison

Dienstag den 11.05.

Menü :

Bio-Gemüsecurry (Kichererbsen, Karotten, Paprika) in Kokossauce
mit Bio-Langkornreis³
& Bananenquark mit Schokosplitter³

Mittwoch den 12.05.

Menü :

Bio-Spirelli in Limonensauce mit Zucchini
und Karottenstreifen, dazu Fetawürfel 😊
& Salat mit Mangodressing

Donnerstag den 13.05. - Feiertag

Freitag den 14.05.

Menü :

Geflügelragout in Tomatensauce, dazu Penne (100% Bio)
& Salat Bio mit Bio-Essig-Öl-Dressing



😊 = 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 |



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-003-62976-B
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an den Qualitätsstandards der DGE.



SPEISEPLAN

Montag den 17.05.

Menü :

Gebratener Hähnchenschenkel mit Barbecuesauce,
dazu kleine Bio-Kartoffeln ³
& Coleslaw ³

Dienstag den 18.05.

Menü :

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln ³
& Bio-Knabbergurken

Mittwoch den 19.05.

Menü :

Gemüsefrikadelle, dazu Kräutersauce und Bio-Kartoffel-Möhrenpüree ^{3, 8}
& Obst der Saison

Donnerstag den 20.05.

Menü :

Drei Bio-Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Kräuterquark
& Griesspudding mit Zimt und Zucker

Freitag den 21.05.

Menü :

Geflügelfrikadelle mit dunkler Bratensauce, dazu Bio-Vollkornreis ^{1, 5} 😊
& Salat mit Mangodressing

😊 = 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



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-003-62976-B
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an den Qualitätsstandards der DGE.



SPEISEPLAN

Montag den 24.05. Feiertag

Dienstag den 25.05.

Menü :

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und gebackene Bio-Kartoffeln ^{3, 5}
& Schokopudding mit Vanillesauce

Mittwoch den 26.05.

Menü :

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotten, Sellerie, Brokkoli),
Kartäuser Kloß mit Vanillesauce
& Bio-Knabbergurken

Donnerstag den 27.05.

Menü :

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Knöpfle ^{1, 5, 8} 😊
& Salat mit Joghurdressing

Freitag den 28.05.

Menü :

Vollkorn-Spirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse (100% Bio) 😊 
& Erdbeerquark

Montag den 31.05.

Menü :

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce, dazu Blumenkohl
und Bio-Vollkornreis 😊
& Bio-Knabbermöhren

😊 = 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[®]
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-003-62976-B
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an den Qualitätsstandards der DGE.