SPEISEPLAN

Mai 2021

Montag den 03.05.

Menü :
Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit dunkler Sauce,
dazu Erbsengemüse und Bio-Spätzle 1, 5
& Mais-Salat 3
Menü :
Bio-Raviolini (Käsefüllung) mit Bio-Spinatsauce ☺
& Mais-Salat 3

Dienstag den 04.05.

Menü :
Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronenmayonnaise,
dazu Bio-Salzkartoffeln 3 ☺
& Götterspeise mit Vanillesauce
Menü :
Vegetarischer Döner zum selbst Zusammenbauen
mit Fladenbrot, Soja-Gyros, Krautsalat, Tomaten
und Tzaziki 2, 3
& Götterspeise mit Vanillesauce

Mittwoch den 05.05.

Menü :
Ungarisches Gulasch vom Rind mit Bio-Dinkelreis 1, 5, 8
& 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
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
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-Vollkornspirelli 3 ☺
& Obst der Saison

Dienstag den 11.05.

Menü 1:
Fischburger mit einem Burgerbrötchen,
Fischfrikadelle (Seelachs),Tomaten, Salat, Gurken
und Remouladensauce, dazu gebackene Bio-Kartoffeln 1, 2, 3, 5, 9 ☺
& Bananenquark mit Schokosplitter 3
Menü 2:
Bio-Gemüsecurry (Kichererbsen, Karotten, Paprika) in Kokossauce
mit Bio-Langkornreis 3
& Bananenquark mit Schokosplitter 3

Mittwoch den 12.05.

Menü :
Fleischkäse (Geflügel) mit Bratensauce und Blumenkohl,
dazu Bio-Kartoffelpüree 1, 2, 3, 5, 8
& Salat mit Mangodressing

Donnerstag den 13.05. - Feitertag

Freitag den 14.05. - Brückentag

☺ = 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
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
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 17.05.

Menü 1:
Gebratener Hähnchenschenkel mit Barbecuesauce,
dazu kleine Bio-Kartoffeln 3
& Coleslaw 3
Menü 2:
Bunte Bio-Spirelli mit Spargel-Kohlrabi-Möhrenragout,
dazu Reibekäse ☺
& 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 :
Bio-Gemüse-Tortelloni (Spinat) mit Bärlauchpestosauce ☺
& 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
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
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 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 :
Hokifilet Müllerin Art mit Dillsauce, dazu Bio-Reis-Parboiled ☺
& Bio-Knabbergurken

Donnerstag den 27.05.

Menü 1:
Rindergeschnetzeltes mit Bio-Knöpfle 1, 5, 8 ☺
& Salat mit Joghurtdressing
Menü 2:
Kartoffelpüree
mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (100% Bio) * 3
& Salat mit Joghurtdressing

Freitag den 28.05. - Kita geschlossen

****

Montag den 31.05.

Menü 1:
Hähnchenbrustfilet mit Currysauce, dazu Blumenkohl
und Bio-Vollkornreis ☺
& Bio-Knabbermöhren
Menü 2:
Drei Bio-Gemüsereibekuchen (Kartoffeln, Zucchini, Möhren),
dazu Kräuterquark
& 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
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
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.