

SPEISEPLAN

Mai 2021

Montag den 03.05.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit dunkler Sauce,
dazu Erbsengemüse und Bio-Spätzle^{1,5}
& Mais-Salat³

Alternative zum Schweinefleisch:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit dunkler Sauce,
dazu Erbsengemüse und Bio-Spätzle^{1,5}
& Mais-Salat³

Menü 2:

Bio-Raviolini (Käsefüllung) mit Bio-Spinatsauce 😊
& Mais-Salat³

Dienstag den 04.05.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronenmayonnaise,
dazu Bio-Salzkartoffeln³ 😊
& Götterspeise mit Vanillesauce

Menü 2:

Vegetarischer Döner zum selbst Zusammenbauen
mit Fladenbrot, Soja-Gyros, Krautsalat, Tomaten
und Tzaziki^{2,3}
& Götterspeise mit Vanillesauce

Mittwoch den 05.05.

Menü 1:

Ungarisches Gulasch vom Rind mit Bio-Dinkelreis^{1,5,8}
& Bio-Gurkensalat^{2,3,5}

Menü 2:

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

😊 = 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 Optimah! |
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

Donnerstag den 06.05.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Brokkoli)
mit Flädle (Pfannkuchenstreifen),
Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesauce
& Salat mit Joghurtdressing

Freitag den 07.05.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben,
dazu Bio-Weizenbaguette ^{2, 3, 5, 8}
& Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing ³

Menü 2:

Eine Gemüsefrikadelle (Karotte, Sellerie, Porree) mit Rahmsauce,
dazu Bio-Vollkornreis ^{1, 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 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 10.05.

Menü 1:

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

Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe mit Weizenbaguette (100% Bio)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 Schokosplitter³

Menü 2:

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

Mittwoch den 12.05.

Menü 1:

Fleischkäse (Schwein) mit Bratensauce und Blumenkohl,
dazu Bio-Kartoffelpüree^{1, 2, 3, 5, 8}
& Salat mit Mangodressing

Alternative zum Schweinefleisch:

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

Menü 2:

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

Donnerstag den 13.05. - Feiertag

Freitag den 14.05.

Menü 1:

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

Menü 2:

Spanische Gemüse-Paella (Zucchini, Paprika, Erbsen) mit Sauerrahm-Dip 😊
& 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



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 17.05.

Menü 1:

Gebratener Hähnchenschenkel mit Barbecuesauce,
dazu kleine Bio-Kartoffeln³
& Coleslaw³

Menü 2:

Bunte Bio-Spirelli mit Spargel-Kohlrabi-Möhrenragout,
dazu Reibekäse 😊
& Coleslaw³

Dienstag den 18.05.

Menü 1:

Cremiges Fischragout mit Lachs und Gemüse
(Brokkoli, Karotten, Erbsen), dazu Bio-Reis-Parboiled 😊
& Bio-Knabbergurken

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln³
& Bio-Knabbergurken

Mittwoch den 19.05.

Menü 1:

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

Menü 2:

Bio-Brokkolicremesuppe mit einer Scheibe Roggenmischbrot 😊
& Obst der Saison

Donnerstag den 20.05.

Menü 1:

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

Menü 2:

Bio-Gemüse-Tortelloni (Spinat) mit Bärlauchpestosauce 😊
& Griesspudding mit Zimt und Zucker

Freitag den 21.05.

Menü 1:

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

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Rahmsauce und kleinen Bio-Kartoffeln^{1, 3, 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



BIOLOGISCH by Optimah! |
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 24.05. Feiertag

Dienstag den 25.05.

Menü 1:

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

Menü 2:

Vegetarisch gefüllte Bio-Cannelloni (Spinat-Ricotta)
mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken,
dazu Salat mit Himbeerdressing 😊
& Schokopudding mit Vanillesauce

Mittwoch den 26.05.

Menü 1:

Hokifilet Müllerin Art mit Dillsauce, dazu Bio-Reis-Parboiled 😊
& Bio-Knabbergurken

Menü 2:

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotten, Sellerie, Brokkoli),
Kartäuser Kloß mit Vanillesauce
& 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.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Geflügel) mit Tzaziki,
dazu Kichererbsengemüse und Bio-Bulgur
& Erdbeerquark

Menü 2:

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

😊 = 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 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 | 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.