

SPEISEPLAN

Juni 2021

Dienstag den 01.06. - Kindertag

Menü 1:

Hot-Dog mit einem Putenwürstchen im Brötchen mit Röstzwiebeln,
sauren Gurken, Ketchup und Senf^{1, 2, 3, 8, 9}
& Obst der Saison 😊

Menü 2:

Drei Pfannkuchen mit Bio-Apfelmus, dazu Zimt und Zucker
& Obst der Saison 😊

Mittwoch den 02.06.

Menü 1:

Drei Fischnuggets vom Seehecht mit Remouladensauce,
dazu gebackenen Bio-Kartoffeln^{3, 8, 9} 😊
& Knabberrkost Bio-Gurke

Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,
Gemüseschnitzel (Karotte, Sellerie, Porree), Tomaten, Salat,
Gurken und Burgersauce, dazu gebackene Bio-Kartoffeln^{1, 2, 3, 8, 9}
& Knabberrkost Bio-Gurke

Donnerstag den 03.06.

Menü 1:

Bio-Spaghetti "Bolognese" mit Bio-Rinderhackfleisch, dazu Parmesan²
& Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing³

Menü 2:

Minestrone - Italienische Gemüsesuppe (Zucchini, Paprika, Karotte)
mit Reiseinlage, dazu Weizenbaguette (100% Bio)³ 
& Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing³

Freitag den 04.06.

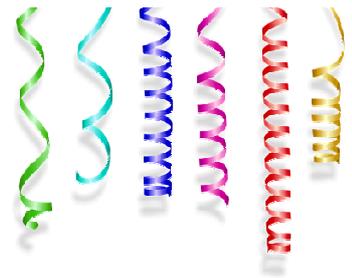
Menü 1:

Bio-Couscous mit Gemüse (Kichererbsen, Karotte, Paprika)
und Hähnchenbruststreifen, dazu Paprikasauce^{1, 5}
& Rote Grütze (Sauerkirschen, rote Johannisbeeren, Himbeeren)
mit Vanillesauce

Menü 2:

Bio-Vollkornspaghetti mit Gemüse-Concassée (Tomate, Soja, Karotte)
in Tomatensauce, dazu Parmesan² 😊
& Rote Grütze (Sauerkirschen, rote Johannisbeeren, Himbeeren)
mit Vanillesauce

😊 = 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 07.06.

Menü 1:

Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi)
mit Putenklößchen, dazu eine Scheibe Bio-Mischbrot 😊
& Buttermilchdessert mit Orange und Limette

Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter,
dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln 1, 3
& Buttermilchdessert mit Orange und Limette

Dienstag den 08.06.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Orechetti
& Salat mit Himbeerdressing

Menü 2:

Gemüsefrikadelle mit Kräutersauce, dazu Bio-Kartoffel-Erbsenpüree 3, 8 😊
& Salat mit Himbeerdressing

Mittwoch den 09.06.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Dillsauce und Bio-Vollkornreis 😊
& Milchreis mit Zimt und Zucker

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Zucchini, Tomaten) mit Vollkornreis (100 % Bio) 
& Milchreis mit Zimt und Zucker

Donnerstag den 10.06.

Menü 1:

Bio-Spaghetti Carbonara von der Pute mit Parmesan 2 😊
& Obst der Saison 😊

Menü 2:

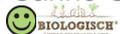
Bio-Tomatencremesuppe & Kirschenmichel mit Vanillesauce 2, 3
& Obst der Saison 😊

Freitag den 11.06.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "natur" mit Bio-Gemüsebulgur
(Erbsen, Möhren, Lauch, Zucchini), dazu Curry-Frischkäse-Dip 3
& Bio-Karotten-Salat 2, 5

Menü 2:

PASTA - Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce,
dazu Reibekäse (100% Bio) 
& Bio-Karotten-Salat 2, 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[®]
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 14.06.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit dunkler Sauce und Kohlrabigemüse,
dazu Bio-Kartoffelpüree ^{1, 3, 5}
& Bananenquark mit Schokosplitter ³ 😊

Menü 2:

Bio-Gemüse-Tortelloni (Gemüse), dazu Käsesauce 😊
& Bananenquark mit Schokosplitter ³ 😊

Dienstag den 15.06.

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit Ketchup,
dazu gebackene Bio-Kartoffeln ³
& Salat mit Frenchdressing ^{3, 4}

Menü 2:

Gemüsepfanne (Zucchini, Karotte, Paprika) mit Kichererbsen,
dazu Bio-Bulgur und Paprikadip ³ 😊
& Salat mit Frenchdressing ^{3, 4}

Mittwoch den 16.06.

Menü 1:

Hähnchengeschnetzeltes mit Zucchinigemüse und Bio-Langkorneis ^{1, 5} 😊
& Obst der Saison

Menü 2:

Zucchinicremesuppe mit Grünkern, dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³
& Obst der Saison



Donnerstag den 17.06.

Menü 1:

Spanische Tortilla mit Bio-Kartoffeln, Mais und Paprika, Kräuterquark ³ 😊
& Heidelbeerquark

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Tomatensauce und Bio-Reis
& Heidelbeerquark

Freitag den 18.06.

Menü 1:

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs-Tomatencremesauce 😊
& Knabberrohkost Bio-Möhre

Menü 2:

Zwei Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln ^{1, 2, 3, 5}
& Knabberrohkost Bio-Möhre

😊 = 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 21.06.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Reis^{1, 5, 8} 😊
& Erdbeerjoghurt

Menü 2:

Bio-Gnocchi mit Paprikasauce, dazu Reibekäse^{1, 5}
& Erdbeerjoghurt

Dienstag den 22.06.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,
dazu dunkle Bratensauce und Bio-Reis^{1, 2, 5}
& Salat Bio mit Bio-Essig-Öl-Dressing

Menü 2:

Frühlingshafte Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini),
dazu Weizenbaguette (100% Bio)³ 😊 
& Salat Bio mit Bio-Essig-Öl-Dressing

Mittwoch den 23.06.

Menü 1:

Fleischburger (Rind) mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu gebackene Bio-Kartoffel^{1, 2, 3, 5, 9}
& Obst der Saison 😊

Menü 2:

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Vollkornreis³ 😊
& Obst der Saison 😊



Sommerferien

😊 = 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.