

SPEISEPLAN

Juli 2021

Donnerstag den 01.07.

Menü :

Bio-Gnocchi mit Gemüsebolognese und Reibekäse
& Griechischer Joghurt mit Honig


Freitag den 02.07.

Menü :

Bio-Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Möhrenragout
& Knabberrohkost Gurke Bio

Montag den 05.07.

Menü :

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio)  & Kirschquark

Dienstag den 06.07.

Menü :

Bio-Penne mit Bolognese (Rind), dazu Parmesan²
& Obst der Saison


Mittwoch den 07.07.

Menü :

Paniertes Schweineschnitzel mit Ketchup, dazu gebackene Bio-Kartoffeln³
& Salat Bio mit Bio-Essig-Öl-Dressing

Donnerstag den 08.07.

Menü :


Hokifischfilet "Müllerin Art" mit Remoulade, dazu Bio-Salzkartoffeln^{3,9} 
& Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Freitag den 09.07.

Menü :

Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce (100% Bio)
& Knabberrohkost Gurke und Paprika Bio



 = 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-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an den Qualitätsstandards der DGE.



SPEISEPLAN

Montag den 12.07.

Menü :

Königsberger Klopse (Pute) in Bechamelsauce
mit Erbsengemüse, dazu Bio-Salzkartoffeln ³
& Heidelbeerjoghurt

Dienstag den 13.07.

Menü :

Gebackenes Seelachsfilet mit Limonendip dazu Bio-Paella-Reis (parboiled)
(Erbsen, Karotten, Paprika) ³ 😊
& Salat Bio mit Bio-Essig-Öl-Dressing


Mittwoch den 14.07.

Menü :

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Bio-Eierknöpfe ^{1, 5} 😊
& Schokopudding mit Vanillesauce

Donnerstag den 15.07.

Menü :

PASTA - Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika)
und Kräutersauce (100 % Bio) 😊 
& Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Freitag den 16.07.

Menü :

Putengeschnetzeltes mit Bio-Vollkornreis und Sommergemüse ^{1, 5} 😊
& 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



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-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an den Qualitätsstandards der DGE.



SPEISEPLAN

Montag den 19.07.

Menü :

Spaghetti mit Tomatensauce
dazu geriebener Käse (100% Bio) 😊
& Grießpudding mit Himbeersauce

Dienstag den 20.07.

Menü :

Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei
(Karotten-Erbesen-Spargel-Gemüse), dazu Bio-Kartoffelpüree ^{1, 3, 5, 8} 😊
& Vanillejoghurt


Mittwoch den 21.07.

Menü :

Cordon bleu vom Hähnchen (mit Putenschinken und Käse gefüllt),
dazu dunkle Bratensauce, Bio-Salzkartoffeln ^{1, 2, 3, 5}
& Obst der Saison 😊

Donnerstag den 22.07.

Menü :

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika,
dazu Kräuterquark (100 % Bio) ³ 
& Salat Donnerstag mit Frenchdressing extra zum Gericht ^{3, 4}

Freitag den 23.07.

Menü :

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce
mit Bio-Parboiled Reis (parboiled) ^{2, 3}
& Knabberrohkost Gurke & Möhre Bio

😊 = 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-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an den Qualitätsstandards der DGE.



SPEISEPLAN


Montag den 26.07.

Menü :

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli),
dazu Tomatensauce und Bio-Salzkartoffeln ³ 😊
& Götterspeise mit Vanillesauce

Dienstag den 27.07.

Menü :


Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Vollkornreis (100% Bio)  & Obst der Saison

Mittwoch den 28.07.

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Crème Fraîche und Bio-Weizenbaguette
& 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

Donnerstag den 29.07.

Menü :

Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce,
dazu gebackene Bio-Kartoffeln ³ 😊
& Gurkensalat mit Joghurtdressing ^{2, 3, 5}

Freitag den 30.07.

Menü :

Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und gekochten Eiern ³ 😊
& 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



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-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an den Qualitätsstandards der DGE.