

SPEISEPLAN

September 2021

Mittwoch den 01.09.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Bio-Kartoffelsalat^{3,9} 😊
& Knabberrohkost Bio-Gurke

Menü 2:


PASTA - Gemüse-Tortelloni (Spinat & Pinienkerne) mit Käsesauce (100 % Bio)
& Knabberrohkost Bio-Gurke

Donnerstag den 02.09.

Menü 1:


Geflügelfrikadelle mit Bratensauce,
dazu Bio-Spätzle^{1,3,5}
& Salat Bio mit Bio-Essig-Öl-Dressing

Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse
mit Vollkornreis (100% Bio) 😊 
& Salat Bio mit Bio-Essig-Öl-Dressing

Freitag den 03.09.

Menü 1:

Couscous mit Gemüse (Karotten, Kichererbsen, Paprika)
und Hühnerfleischklösschen, dazu Paprika-Tomatensauce (100% Bio)³ 😊 
& Bio-Obst der Saison 😊

Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,
Gemüsefrikadelle (Karotten, Sellerie, Poree), Tomaten, Salat,
Gewürzgurken und Burgersauce, dazu gebackene Bio-Kartoffeln^{1,2,3,8,9}
& Bio-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


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





SPEISEPLAN

Montag den 06.09.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel mit dunkler Sauce,
dazu Erbsengemüse und Bio-Salzkartoffeln ^{1, 3, 5}
& Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Menü 2:


PASTA – Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce (100% Bio)  
& Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Dienstag den 07.09.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Rigatonelli
& Knabberohkost Bio-Paprika

Menü 2:

Vegetarische Bratwurst (Erbsen- und Weizeneiweiß)
mit Tomaten-Currysauce, dazu Bio-Süßkartoffel-Schupfnudeln ^{1, 8} 
& Knabberohkost Bio-Paprika

Mittwoch den 08.09.

Menü 1:



Pochiertes Hokifilet mit Senfsauce und Bio-Vollkornreis ^{1, 2, 5} 
& Salat Bio mit Bio-Essig-Öl-Dressing

Menü 2:


Überbackener vegetarischer Bio-Maultaschenauflauf mit Kräutersauce ³
& Salat Bio mit Bio-Essig-Öl-Dressing

Donnerstag den 09.09.

Menü 1:



Linseneintopf mit Putenwürstchen und Bio-Mischbrot ^{2, 3, 8} 
& Bio-Obst der Saison 

Menü 2:


Bio-Gemüsesuppe (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli, Lauch) &
Bio-Grießbrei mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren), dazu Zimt und Zucker ³
& Bio-Obst der Saison 


Freitag den 10.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "natur" mit Bio-Gemüsebulgur
(Erbsen, Möhren, Lauch, Zucchini), dazu Curry-Frischkäse-Dip ³ 
& Bananenquark mit Schokosplitter ³ 

Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter,
dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln ^{1, 3}
& Bananenquark mit Schokosplitter 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-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in
Bio-Qualität und orientieren uns an den
Qualitätsstandards der DGE.


SPEISEPLAN

Montag den 13.09.

Menü 1:


Geflügelfrikadelle mit Bio-Reis (parboiled) und Tomatensalsa ³
& Krautsalat ^{2,3}

Menü 2:



Käse-Makkaroni (100% Bio)  ³
& Krautsalat ^{2,3}

Dienstag den 14.09.

Menü 1:


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

Menü 2:

Minestrone mit Reiseinlage, dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³  ³
& Bio-Obst der Saison 

Mittwoch den 15.09.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Bio-Spätzle ^{1,5} 
& Griesspudding mit Zimt und Zucker

Menü 2:

Auflauf von Bio-Zucchini und Bio-Kartoffeln mit Feta ³
& Griesspudding mit Zimt und Zucker

Donnerstag den 16.09.

Menü 1:


Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika,
dazu Kräuterquark (100 % Bio) ³  ³
& Gurken-Dill-Salat-Öl-Dressing ³

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Tomatensauce, dazu Bio-Dinkelreis
& Gurken-Dill-Salat-Öl-Dressing ³


Freitag den 17.09.

Menü 1:

PASTA – Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce ² 
& Heidelbeerquark

Menü 2:

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

 = 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 20.09.

Menü 1:

Rindergulasch mit grünen Bohnen und Bio-Reis (parboiled) ^{1, 5, 8} 😊
& Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Menü 2:

Gnocchi mit Paprikasauce, dazu geriebener Käse (100% Bio) ³ 
& Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Dienstag den 21.09.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,
dazu dunkle Sauce, Bio-Spätzle ^{1, 2, 5}
& Karotten-Apfel-Salat in Essig-Öl-Dressing

Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini), dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³ 
& Karotten-Apfel-Salat in Essig-Öl-Dressing ³

Mittwoch den 22.09.

Menü 1:

Curry-Bratwurst (Geflügel) mit gebackener Bio-Kartoffel ^{1, 3, 8}
& Schokopudding mit Vanillesauce

Menü 2:

Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Vollkornreis ³ 😊
& Schokopudding mit Vanillesauce

Donnerstag den 23.09.

Menü 1:

Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet auf Basilikumsauce,
dazu Bio-Reis (parboiled) ^{2, 3} 😊
& Bio-Obst der Saison 😊

Menü 2:

Bio-Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Lauch) &
Drei Pfannkuchen mit Bio-Apfelmus, dazu Bio-Zimt und Bio-Zucker ³
& Bio-Obst der Saison 😊

Freitag den 24.09.

Menü 1:

PASTA - Nudelaufbau mit Hähnchen und Brokkoli (100% Bio)
& Salat Bio mit Bio-Essig-Öl-Dressing

Menü 2:

Eine Gemüsefrikadelle (Karotte, Sellerie, Porree) mit Kräutersauce und hausgemachtem Bio-
Erbsen-Kartoffelpüree ^{3, 8} 😊
& 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-003-62977-H
Wir verwenden die ausgewiesenen Zutaten in Bio-Qualität und orientieren uns an den Qualitätsstandards der DGE.




SPEISEPLAN

Montag den 27.09.

Menü 1:

Hähnchengulasch mit Bio-Vollkorn-Spirelli,
dazu Bio-Möhrenrahmgemüse 😊
& Mandarinenquark

Menü 2:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Paprika) mit Saurer Sahne,
dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³ 
& Mandarinenquark

Dienstag den 28.09.

Menü 1:

Drei Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse, dazu kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}
& Salat Bio mit Bio-Essig-Öl-Dressing

Menü 2:

PASTA - Tortelloni (Spinat & Pinienkerne) mit Spinatsauce
und Käse überbacken (100% Bio) 😊
& Salat Bio mit Bio-Essig-Öl-Dressing

Mittwoch den 29.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce und Bio-Penne
& Gurkensalat mit Joghurt ^{2, 3, 5}

Menü 2:

Bio-Gemüse-Bulgur (Kichererbsen, Paprika, Karotte),
dazu Mini Hackbällchen und Paprikasauce (100% Vegan) ³ 😊
& Gurkensalat mit Joghurt ^{2, 3, 5}

Donnerstag den 30.09.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln ^{3, 9} 😊
& Knabberrohkost Bio-Gurke und Bio-Paprika

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle (100 % Bio)
& Knabberrohkost Bio-Gurke und Bio-Paprika

😊 = 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.