

SPEISEPLAN

November 2021


Montag den 01.11.

Menü :

Rindergulasch, dazu Bio-Knöpfe^{1, 5, 8} 😊
& Bio-Obst der Saison 😊

Dienstag den 02.11.

Menü :

PASTA - Vollkorn-Nudelaufauf mit Tomatensauce
und Gemüse (Karotten, Paprika, Sellerie) (100% Bio)³ 
& Krautsalat^{2, 3}

Mittwoch den 03.11.

Menü :

Bio-Geflügelbällchen mit Bio-Kartoffelpüree
und Bio-Möhrenrahmgemüse^{1, 3, 5}
& Bio-Obst der Saison 😊


Donnerstag den 04.11.

Menü :

Hokifischfilet "Müllerin Art" mit Kräutersauce und Bio-Parboiledreis³ 😊
& Salat mit Himbeer-Vinaigrettedressing

Freitag den 05.11.

Menü :

PASTA - Spirelli mit Spinatsauce (100% Bio) 
& Bio Schokopudding 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 |


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 08.11.

Menü :

Bio-Allgäuer Käsespätzle 😊
& Karottensalat₃

Dienstag den 09.11.

Menü :

Eine Gemüsefrikadelle (Karotte, Sellerie, Porree)
mit einem Kräuterdip und Bio-Salzkartoffeln_{3, 8}
& Salat Bio mit Bio-Essig-Öl-Dressing

Mittwoch den 10.11.

Menü :

Pochierter Seelachs mit Dillsauce, dazu Bio-Dinkelreis 😊
& Knabberrohkost Bio-Gurke

Donnerstag den 11.11.

Menü :

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln_{1, 3, 5}
& Pfannkuchen₃

Freitag den 12.11.

Menü :

Gemüseintopf (Paprika, Lauch, Karotten, Weiße Bohnen)
mit einer Geflügelwiener dazu Bio Weizenbaguette_{2, 3, 8}
& 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 |



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 15.11.

Menü :

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Vollkornreis (100% Bio) 
& Lobetaler Bio Erdbeer Joghurt



Dienstag den 16.11.

Menü :

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Vollkornspirelli ^{2,3} 
& Gurkensalat ^{2,3}


Mittwoch den 17.11.

Menü :

Gebackener Kabeljau mit Bio-Rahmspinat,
dazu kleine Bio-Kartoffeln ³ 
& Bio-Obst der Saison 

Donnerstag den 18.11.


Menü :

Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) ³ 
& Bio Vanillepudding mit Schokosauce

Freitag den 19.11.

Menü :

Kalbsgulasch mit Bio-Kartoffeln ³
& Salat mit Kräuter-Basilikum-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 |



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 22.11.

Menü :

Linseneintopf mit Putenwürstchen und Weizenbaguette (100% Bio) ^{2, 3, 8}  & Bio-Obst der Saison 


Dienstag den 23.11.

Menü :

Fünf Falaffel mit Bio-Gemüse-Couscous (Zucchini, Paprika, Karotte), dazu Paprikadip ³  & Lobetaler Bio Quark Mango Vanille


Mittwoch den 24.11.

Menü :

Fischragout mit Gemüse (Brokkoli und Karotten), dazu kleine Bio-Kartoffeln ³  & Salat mit Frenchdressing ^{3, 4}


Donnerstag den 25.11.


Menü :

Grünkernbraten mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Kartoffelpüree ³ & Bio-Obst der Saison 

Freitag den 26.11.

Menü :

Vier Hackbällchen (Pute) mit Rosenkohlrahmgemüse dazu Bio-Salzkartoffeln ³  & Knabberrohkost Bio-Möhre & Bio-Gurke

 = 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 29.11.


Menü :

Putengeschnetzeltes mit Pilzen,
dazu Bio-Penne^{1,5}
& Lobetaler Bio Vanille Joghurt

Dienstag den 30.11.

Menü :

Gnocchi mit Kürbissahnesauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)³ 
& 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®
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.