



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-Nudelaufbau 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 😊

😊 = 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 :

Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce,
dazu Wirsinggemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}
& Karottensalat ₃


Dienstag den 09.11.

Menü :

PASTA - Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse (100% Bio) ³ 
& 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}
& Pfannkuchen ₃

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 :

PASTA - Bio-Rigatonelli mit Basilikumpestosauce ³ 😊
& 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 :

Gemüsesuppe (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) &
Milchreis mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio) ³ 
& Bio-Obst der Saison 😊

Dienstag den 23.11.

Menü :

PASTA - Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) (100% Bio) 
& 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 :

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Tomatensauce,
Bio-Vollkornreis ¹ 😊
& 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 :

Penne mit Gemüseglasch (Karotten, Brokkoli,
Blumenkohl), dazu Reibekäse (100 % Bio) 
& Lobetaler Bio Vanille Joghurt

Dienstag den 30.11.

Menü :

Drei Bio-Gemüsereibekuchen mit Bio-Apfelmus
& 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.