

SPEISEPLAN

November 2021

Montag den 01.11.

Menü 1:

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

Menü 2:


Bio-Kartoffel Kürbis-Gratin³
& Bio-Obst der Saison 😊

Dienstag den 02.11.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Parboiledreis und Gemüse
(Erbsen, Karotten, Paprika)
& Krautsalat^{2, 3}

Menü 2:


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

Mittwoch den 03.11.

Menü 1:

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

Menü 2:

Zucchinicremesuppe mit Grünkern,
dazu eine Scheibe Mischbrot (100 % Bio)³ 😊 
& 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

Donnerstag den 04.11.

Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" mit Kräutersauce und Bio-Parboiledreis  3
& Salat mit Himbeer-Vinaigrettedressing

Menü 2:



Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,
dazu Bio-Spätzle ^{1, 5}
& Salat mit Himbeer-Vinaigrettedressing


Freitag den 05.11.

Menü 1:

PASTA - Überbackener Nudelauflauf (Bio-Spirelli)
mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce
& Bio Schokopudding mit Vanillesauce

Menü 2:

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 |



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 1:


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

Menü 2:

Bio-Allgäuer Käsespätzle 😊
& Karottensalat ³

Dienstag den 09.11.

Menü 1:

PASTA - Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse (100% Bio) ³ 
& Salat Bio mit Bio-Essig-Öl-Dressing

Menü 2:

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 1:

Pochierter Seelachs mit Dillsauce, dazu Bio-Dinkelreis ³ 😊
& Knabberrohkost Bio-Gurke

Menü 2:

PASTA - Bio-Gemüsetortelloni dazu Paprikasauce ^{1, 5}
& Knabberrohkost 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

Donnerstag den 11.11.

Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln ^{1, 3, 5}
& Pfannkuchen ³

Menü 2:

Winterliches Ratatouille (mit Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben),
dazu Bio-Vollkornreis 😊
& Pfannkuchen ³

Freitag den 12.11.

Menü 1:

Gemüse Eintopf (Paprika, Lauch, Karotten, Weiße Bohnen)
mit einer Geflügelwieser dazu Bio Weizenbaguette ^{2, 3, 8}
& Bio-Obst der Saison 😊

Menü 2:

Gemüse Eintopf (Paprika, Lauch, Karotten, Weiße Bohnen),
dazu Bio Weizenbaguette 😊
& 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 1:

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

Menü 2:


PASTA - Bio-Rigatonelli mit Basilikumpestosauce ³ 😊
& Lobetaler Bio Erdbeer Joghurt

Dienstag den 16.11.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Linsen,
dazu Parboiledreis (100% Bio) ³ 
& Gurkensalat ^{2, 3}

Mittwoch den 17.11.

Menü 1:

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

Menü 2:

PASTA – Überbackener Vegetarischer Auflauf mit Bio-Maultaschen
und Tomatensauce
& 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

Donnerstag den 18.11.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Bio-Bulgur und Gemüse (Kichererbsen, Paprika, Karotten), dazu Curry-Frischkäse-Dip & Bio Vanillepudding mit Schokosauce

Menü 2:


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


Freitag den 19.11.

Menü 1:

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

Menü 2:

Bio-Schupfnudeln mit Wirsing und Möhren  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 |



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 22.11.

Menü 1:


Linseneintopf mit Putenwürstchen und Weizenbaguette (100% Bio) ^{2, 3, 8}  

Menü 2:


Gemüsesuppe (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) & Milchreis mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio) ³  

Dienstag den 23.11.

Menü 1:


PASTA - Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) (100% Bio)  & Lobetaler Bio Quark Mango Vanille

Menü 2:

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


Mittwoch den 24.11.

Menü 1:

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

Menü 2:

PASTA - Bio-Tortelloni (Käsefüllung) mit Bio-Kürbissahnesauce ³ & Salat mit Frenchdressing ^{3, 4}

 = 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

Donnerstag den 25.11.

Menü 1:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Tomatensauce,
Bio-Vollkornreis ¹ 😊
& Bio-Obst der Saison 😊

Menü 2:

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

Freitag den 26.11.

Menü 1:

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

Menü 2:

Auflauf mit Bio-Spätzle und Bio Spinat
& 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 |



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 29.11.

Menü 1:


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

Menü 2:

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


Dienstag den 30.11.

Menü 1:

Gnocchi mit Kürbissahnesauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)³ 
& Salat Bio mit Bio-Essig-Öl-Dressing

Menü 2:

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.