



SPEISEPLAN

April 2024

Dienstag den 02.04.

Menü :

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce,
dazu Bio-Reis und Bio-Gemüse(Karotte, Zucchini, Kichererbse)^{3, 4}
& Bio-Obst der Saison und Knabberrohkost Bio

Mittwoch den 03.04.

ALLES BIO- Menü :

Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse (100% Bio)
& Knabberrohkost Bio und Salat Mix Bio mit Essig-Öl-Dressing Bio, dazu Sonnenblumenkerne Bio

Donnerstag den 04.04.

ALLES BIO- Menü :

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Spinatsauce (100% Bio)
& Salat Mix Bio mit Joghurtdressing Bio und Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

Freitag den 05.04.

Menü :

Hokifischfilet "Müllerin Art" mit Kräutersauce und Bio-Kartoffelpüree, dazu Fingermöhren³
& Knabberrohkost und Bio-Obst der Saison

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 08.04.

Menü 1:

Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce mit Bio-Farfalle, dazu Bio-Reibekäse^{2, 3, 8}

Menü 2:

Gemüsefrikadelle mit Paprikasauce, dazu Bio-Reis^{1, 3, 5, 8}

Für beides Menü:

Knabberrohkost & Rote Bete Salat

Dienstag den 09.04.

Menü 1:

Senfsauce mit gekochten Eiern, dazu kleine Bio-Kartoffeln^{2, 3, 5}

ALLES BIO- Menü 2:

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern (100% Bio)

Für beides Menü:

Knabberrohkost Bio & Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

Mittwoch den 10.04.

Menü 1:

Cremiges Fischragout mit Lachs und Gemüse (Brokkoli und Karotten), dazu Bio-Reis⁴

Menü 2:

Bio-Tomatensuppe und drei Bio-Pfannkuchen mit roter Grütze
(Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)

Für beides Menü:

Knabberrohkost & Bio-Obst der Saison

Donnerstag den 11.04.

Menü 1:

Vegane Mini Frikadellen mit Rahmsauce und Bio-Vollkornreis, dazu Bio-Erbsengemüse^{1, 5}

ALLES BIO- Menü 2:

Vollkornspirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce und Reibekäse (100% Bio)

Für beides Menü:

Bio-Obst der Saison & Salat Mix Bio mit Joghurtdressing Bio, dazu Sonnenblumenkerne Bio

Freitag den 12.04.

Menü 1:

Hähnchenbrust (natur) mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Eierknöpfe, dazu Blumenkohlgemüse^{1, 5}

Menü 2:

Bulgur Bratling mit Bio-Currysauce,
dazu Gemüse (Paprika, Kartotte und Kichererbsen) und Bio-Couscous

Für beides Menü:

Knabberrohkost & Karottensalat cremig

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 15.04.

ALLES BIO- Menü 1:

Gemüse-Lasagne (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) (100% Bio) ³

Menü 2:

Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und gekochten Eiern ^{2, 3}

Für beides Menü:

Knabberrohkost Bio & Bio Vanille Joghurt

Dienstag den 16.04.

Menü 1:

Königsberger Klopse (Geflügel) mit Erbsen, dazu Bio-Salzkartoffeln ^{3, 4}

Menü 2:

Vegetarisch gefüllte Bio-Tortelloni mit Käsesauce

Für beides Menü:

Knabberrohkost & Salat mit Himbeerdressing

Mittwoch den 17.04.

Menü 1:

Soja-Geschnetzeltes mit Bio-Möhrengemüse, dazu Bio-Reis ^{1, 5}

ALLES BIO- Menü 2:

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Saurer Sahne, dazu Weizenbaguette (100% Bio)

Für beides Menü:

Knabberrohkost Bio & Bio-Obst der Saison

Donnerstag den 18.04.

Menü 1:

Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce ⁴

Menü 2:

Paprika gefüllt mit Gemüse dazu Tomatensauce und Bio-Vollkornreis

Für beides Menü:

Knabberrohkost & Salat mit Honig-Vinaigrette ³, dazu Sonnenblumenkerne Bio

Freitag den 19.04.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit grünen Bohnen und Paprikasauce, dazu Bio-Eierknöpfe ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Spinat-Käse-Taler mit Blumenkohlrahm und Bio-Reis

Für beides Menü:

Bio-Obst der Saison & Knabberrohkost

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 22.04.

ALLES BIO- Menü 1:

Möhrencremesuppe &

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio)³

Menü 2:

Italienisches Schmorgemüse mit Bio-Kartoffeln und Bio-Kräuterquark³

Für beides Menü:

Knabberrohkost & Bio-Obst der Saison

Dienstag den 23.04.

Menü 1:

Bio-Gnocchi mit Tomaten-Schinkensauce (Pute), dazu geriebener Bio-Käse

Menü 2:

Bio-Penne mit Basilikumpestosauce und Bio-Reibekäse³

Für beides Menü:

Salat mit Honig-Vinaigrette³, dazu Sonnenblumenkerne Bio

Mittwoch den 24.04.

ALLES BIO- Menü 1:

Vollkornspirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)

ALLES BIO- Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini), dazu Vollkornbrot (100% Bio)³

Für beides Menü:

Knabberrohkost Bio & Salat Mix Bio mit Joghurtdressing Bio

Donnerstag den 25.04.

Menü 1:

Hokifilet mit Cornflakespanade mit Ratatouillegemüse
(Zucchini, Paprika, Aubergine) und Bio-Kartoffeln^{2, 3, 5}

ALLES BIO- Menü 2:

Raviolini-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce (100 % Bio)

Für beides Menü:

Bio-Obst der Saison & Krautsalat^{2, 3}

Freitag den 26.04.

ALLES BIO- Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Reis (100% Bio)

ALLES BIO- Menü 2:

Linsengemüse mit Spätzle (100% Bio)³

Für beides Menü:

Knabberrohkost Bio & Bio Schokopudding

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 29.04.

ALLES BIO- Menü 1:

Bunte Gemüsesuppe mit geschnittenen Gemüsemaisentaschen,
dazu Bio-Weizenbaguette (100% Bio)³

ALLES BIO- Menü 2:

Mexikanische Lasagne mit veganem Hack (Erbsenprotein)
mit Kidneybohnen, Mais, Paprika (100% Bio)

Für beides Menü:

Knabberrohkost Bio

Dienstag den 30.04.

ALLES BIO- Menü 1:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika, dazu Kräuterquark (100 % Bio)

ALLES BIO- Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Kichererbsen, dazu Reis (100% Bio)³

Für beides Menü:

Bio-Obst der Saison & Salat Mix Bio mit Essig-Öl-Dressing Bio, dazu Sonnenblumenkerne Bio

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.