



# SPEISEPLAN

**April 2024**

**Dienstag den 02.04.**

**Menü :**

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce,  
dazu Bio-Reis und Bio-Gemüse(Karotte, Zucchini, Kichererbse)<sup>3, 4</sup>  
& 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 :**

Buntes Kaisergemüse mit Currysauce, dazu Vollkornreis (100% Bio)  
& Salat Mix Bio mit Joghurtdressing Bio und Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

**Freitag den 05.04.**

**Menü :**

Sojaschnitzel mit Kräutersauce und Bio-Kartoffelpüree, dazu Fingermöhren<sup>3</sup>  
& 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 :**

Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce mit Bio-Farfalle, dazu Bio-Reibekäse<sup>2, 3, 8</sup>  
& Knabberrohkost und Rote Bete Salat

**Dienstag den 09.04.**

**Menü :**

Senfsauce mit gekochten Eiern, dazu kleine Bio-Kartoffeln<sup>2, 3, 5</sup>  
& Knabberrohkost Bio und Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing

**Mittwoch den 10.04.**

**Menü :**

Bio-Tomatensuppe und drei Bio-Pfannkuchen mit roter Grütze  
(Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)  
& Knabberrohkost und Bio-Obst der Saison

**Donnerstag den 11.04.**

**Menü :**

Vegane Mini Frikadellen mit Rahmsauce und Bio-Vollkornreis, dazu Bio-Möhrengemüse<sup>1, 5</sup>  
& Bio-Obst der Saison und Salat Mix Bio mit Joghurtdressing Bio, dazu Sonnenblumenkerne Bio

**Freitag den 12.04.**

**Menü :**

Hähnchenbrust (natur) mit dunkler Bratensauce,  
dazu Bio-Eierknöpfe, dazu Blumenkohlgemüse<sup>1, 5</sup>  
& Knabberrohkost und 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.**

**Menü :**

Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und gekochten Eiern<sup>2,3</sup>  
& Knabberrohkost Bio und Bio Vanille Joghurt

**Dienstag den 16.04.**

**Menü :**

Königsberger Klopse (Geflügel) mit Erbsen,dazu Bio-Salzkartoffeln<sup>3,4</sup>  
& Knabberrohkost und Salat mit Himbeerdressing

**Mittwoch den 17.04.**

**Menü :**

Soja-Geschnetzeltes mit Bio-Möhrengemüse, dazu Bio-Reis<sup>1,5</sup>  
& Knabberrohkost Bio und Bio-Obst der Saison

**Donnerstag den 18.04.**

**Menü :**

Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce<sup>4</sup>  
& Knabberrohkost und Salat mit Honig-Vinaigrette<sup>3</sup>,dazu Sonnenblumenkerne Bio

**Freitag den 19.04.**

**Menü :**

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit grünen Bohnen und Paprikasauce, dazu Bio-Eierknöpfe<sup>1,3,5</sup>  
& Bio-Obst der Saison und 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.**

**Menü :**

Möhrencremesuppe &  
Kaiserschmarrn mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio)<sup>3</sup>  
& Knabberrohkost und Bio-Obst der Saison

**Dienstag den 23.04.**

**Menü :**

Bio-Gnocchi mit Tomaten-Schinkensauce (Pute), dazu geriebener Bio-Käse  
& Salat mit Honig-Vinaigrette<sup>3</sup>, dazu Sonnenblumenkerne Bio

**Mittwoch den 24.04.**

**ALLES BIO- Menü :**

Vollkornspirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)  
& Knabberrohkost Bio und Salat Mix Bio mit Joghurdressing Bio

**Donnerstag den 25.04.**

**Menü :**

Hokifilet mit Cornflakespanade mit Ratatouillegemüse  
(Zucchini, Paprika, Aubergine) und Bio-Kartoffeln<sup>2, 3, 5</sup>  
& Bio-Obst der Saison und Krautsalat<sup>2, 3</sup>

**Freitag den 26.04.**

**ALLES BIO- Menü :**

Hühnerfrikassee mit Möhrengemüse, dazu Reis (100% Bio)  
& Knabberrohkost Bio und Bio Schokopudding

---

**Montag den 29.04.**

**ALLES BIO- Menü :**

Salzkartoffeln mit Kräuterquark (100% Bio)<sup>3</sup>  
& Knabberrohkost Bio

**Dienstag den 30.04.**

**ALLES BIO- Menü :**

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika, dazu Kräuterquark (100 % Bio)  
& Bio-Obst der Saison und 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



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.