



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 :

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 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 :

Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce mit Bio-Farfalle, dazu Bio-Reibekäse^{2, 3, 8}
& Knabberrohkost und Rote Bete Salat

Dienstag den 09.04.

Menü :

Senfsauce mit gekochten Eiern, dazu kleine Bio-Kartoffeln^{2, 3, 5}
& 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^{1, 5}
& 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^{1, 5}
& 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^{2,3}
& Knabberrohkost Bio und Bio Vanille Joghurt

Dienstag den 16.04.

Menü :

Königsberger Klopse (Geflügel) mit Erbsen,dazu Bio-Salzkartoffeln^{3,4}
& Knabberrohkost und Salat mit Himbeerdressing

Mittwoch den 17.04.

Menü :

Soja-Geschnetzeltes mit Bio-Möhrengemüse, dazu Bio-Reis^{1,5}
& Knabberrohkost Bio und Bio-Obst der Saison

Donnerstag den 18.04.

Menü :

Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce⁴
& Knabberrohkost und Salat mit Honig-Vinaigrette³,dazu Sonnenblumenkerne Bio

Freitag den 19.04.

Menü :

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

Dienstag den 23.04.

Menü :

Bio-Gnocchi mit Tomaten-Schinkensauce (Pute), dazu geriebener Bio-Käse
& Salat mit Honig-Vinaigrette³, 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^{2, 3, 5}
& Bio-Obst der Saison und Krautsalat^{2, 3}

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)³
& 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.