



SPEISEPLAN

Speiseplan Mai 2024

Donnerstag den 02.05.

Menü 1:

Gebackener Lachs mit Kräutersauce und Bio-Erbсен, dazu Bio-Kartoffeln³

Menü 2:

Veganer Backfisch mit Kräutersauce und Bio-Blumenkohl, dazu Bio-Kartoffeln³

Für beide Menüs:

Bio-Obst der Saison und Knabberrohkost Bio

Freitag den 03.05.

Menü 1:

Bolognese (Rind) mit Bio-Vollkornpenne, dazu Bio-Reibekäse³

Menü 2:

Sojagyros mit Bio-Tzaziki und Bio-Vollkornreis

Für beide Menüs:

Knabberrohkost und Krautsalat^{2, 3}

Montag den 06.05.

Menü 1:

Hähnchenbrust mit Barbecuesauce, dazu gebackene Bio-Kartoffeln^{1, 3}

ALLES BIO - Menü 2:

Raviolini-Auflauf mit Spinat-Sauce (100 % Bio)

Für beide Menüs:

Knabberrohkost Bio und Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing, dazu Sonnenblumenkerne Bio

Dienstag den 07.05.

ALLES BIO - Menü 1:

Gemüsetortelloni dazu Käsesauce (100% Bio)

Menü 2:

Gemüsefrikadelle (Karotten, Sellerie, Poree), mit Burgersauce, dazu gebackene Bio-Kartoffeln^{3, 8}

Für beide Menüs:

Knabberrohkost und Cole Slaw³

Mittwoch den 08.05.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Bio-Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika) und Bio-Kartoffeln³

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Bio-Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika) und Bio-Reis

Für beide Menüs:

Knabberrohkost Bio 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 13.05.

ALLES BIO - Menü 1:

Geflügelragout mit Hühnerfleisch in Tomatensauce mit Möhrengemüse,
dazu Penne (100% Bio)

Menü 2:

Bulgur Bratling mit Bio-Kartoffeln und Bio-Kräuterquark,
dazu Bio-Erbse³

Für beide Menüs:

Bio-Obst der Saison und Knabberrohkost Bio

Dienstag den 14.05.

Menü 1:

Spätzle-Auflauf (Bio-Spätzle) mit Putenschinken und Bio-Erbse

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln³

Für beide Menüs:

Knabberrohkost Bio und cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) Bio^{2,3}

Dessert:

Bio Schokopudding

Mittwoch den 15.05.

Menü 1:

Bio-Semmelknödel mit Möhrenragout

ALLES BIO - Menü 2:

Brokkolicremesuppe und Pfannkuchen mit Apfelmus (100% Bio)

Für beide Menüs:

Knabberrohkost und Salat mit Himbeerdressing, dazu Sonnenblumenkerne Bio

Donnerstag den 16.05.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Vollkornnudeln^{1,5,8}

ALLES BIO - Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Vollkornreis (100 % Bio)

Für beide Menüs:

Bio-Gurkensalat Essig-Öl-Dressing und Bio-Obst der Saison

Freitag den 17.05.

Menü 1:

Pochiertes Seelachsfilet auf Tomatensauce mit Bio-Kaisergemüse, dazu Bio-Reis

ALLES BIO - Menü 2:

Spirelli-Erbse-Auflauf mit Kräutersauce (100% Bio)

Für beide Menüs:

Knabberrohkost Bio und Rotkrautsalat 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.



SPEISEPLAN

Dienstag den 21.05.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Bio-Gnocchi,
dazu ZucchiniGemüse (Bio-Zucchini) in Tomatensauce

Menü 2:

Vegetarisch gefüllte Bio-Cannelloni (Ricotta und Spinat)
mit Möhrenbolognese (Bio-Möhren) und Mozzarella überbacken

Für beide Menüs:

Knabberrohkost Bio und Bio-Obst der Saison

Mittwoch den 22.05.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln

ALLES BIO - Menü 2:

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch),
dazu Weizenbaguette (100% Bio)

Für beide Menüs:

Salat Mix Bio mit Joghurtdressing Bio, dazu Sonnenblumenkerne Bio und Knabberrohkost Bio

Dessert:

Lobetaler Bio Erdbeer Joghurt

Donnerstag den 23.05.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Kaisergemüse, dazu Bio-Knöpfe

ALLES BIO - Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree
mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (100%Bio)

Für beide Menüs:

Salat Mix Bio mit Essig-Öl-Dressing Bio und Bio-Obst der Saison

Freitag den 24.05.

Menü 1:

Veganer Knuspertaler (Schwarzwurzel, Jackfrucht) mit Currysauce,
dazu Bio-Vollkornreis und Bohnengemüse

ALLES BIO - Menü 2:

Vollkorn-Spirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse (100% Bio)

Für beide Menüs:

Salat mit Himbeerdressing und Krautsalat

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 27.05.

Menü 1:

Cevapcici (Rind) mit Bio-Tzaziki und Bio-Vollkornreis

ALLES BIO - Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse
mit Vollkornreis (100% Bio)

Für beide Menüs:

Knabberrohkost Bio und Bio-Obst der Saison

Dienstag den 28.05.

Menü 1:

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

Menü 2:

Bio-Tomatensuppe &
Bio-Grießbrei mit Roter Grütze, dazu Zimt und Zucker

Für beide Menüs:

Salat mit Honig-Vinaigrette³ und Knabberrohkost

Mittwoch den 29.05.

ALLES BIO - Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Reis (100% Bio)

ALLES BIO - Menü 2:

Gemüse-Kartoffelpuffer (Kartoffeln, Möhren, grüne Bohnen),
dazu Kräuterquark (100 % Bio)

Für beide Menüs:

Knabberrohkost Bio und Krautsalat^{2, 3}

Donnerstag den 30.05.

Menü 1:

Eier mit Senfsauce und Bio-Kartoffeln^{2, 3, 5}

ALLES BIO - Menü 2:

Spinat-Lasagne (100% Bio)

Für beide Menüs:

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

Freitag den 31.05.

ALLES BIO - Menü 1:

Allgäuer Käsespätzle (100 % Bio)

Menü 2:

Champignonrahm mit Bio-Kartoffelklößen

Für beide Menüs:

Salat Mix Bio mit Essig-Öl-Dressing Bio und Salat mit Mangodressing³

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.